CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS
CENTRO DE ESTUDIOS DE ETNOLOGIA PENINSULAR

REVISTA
DE
DIALECTOLOGIA
Y
TRADICIONES POPULARES

DIRECTOR:
VICENTE GARCIA DE DIEGO

TOMO VI — 1950 — CUADERNO 3.º

DUQUE DE MEDINACELI, 4
MADRID
1950

C. Bermejo, Impresor.—García Morato, 122.—Teléfono 33-06-19.—Madrid.

Cruce de dialectos en el habla de Sisterna (Asturias)

A fines del verano de 1949 tuve ocasión de convivir durante tres o cuatro días con los vecinos de Sisterna, y de recorrer los pueblos de esta parroquia, así como otros limítrofes de los Ayuntamientos de Cangas del Narcea, de Ibias y Degaña. Fruto de mi breve estancia en la comarca —áspera y retirada— son, en parte, estas notas que procuro ahora ordenar un poco para dar una idea lo más exacta posible del habla de Sisterna (1) en el aspecto fonético y morfológico. Añado al final un corto vocabulario de palabras recogidas directamente de labios de personas que hablan habitualmente el dialecto (2). Incluyo también dos mapas: uno, detallado, de la parroquia de Sisterna y sus alrededores, y otro que abarca varios concejos del centro y occidente de

---

(1) *Astierna o Lastierna*, dicen los naturales de la región.

(2) En cada localidad me he servido de un informador principal; todos ellos hombres de cuarenta a sesenta y cinco años, que se han prestado con extraordinaria paciencia y amabilidad a soportar mis preguntas, sin recelos de ningún género. Puedo asegurar que en ninguna parte he encontrado a la población más explícita y dispuesta a comunicarme los datos que les pedía. Desde aquí quiero hacer constar mi agradecimiento a cuantos de algún modo han facilitado mi tarea, en especial al culto e inteligente Maestro Nacional de Bao, D. Justo Luis Caramués Torres, que me ha resuelto algunas dudas, principalmente en lo tocante a la conjugación local de verbos irregulares.

Asturias, a fin de que puedan localizarse debidamente los fenómenos lingüísticos a que hago referencia (1).

Noticia geográfico-etnográfica

La parroquia de Sisterna está situada al suroeste de la provincia de Oviedo, en el partido judicial de Cangas del Narcea. La Cordillera Cantábrica la separa de la provincia de León. Consta de cuatro pueblos: Sisterna, Bao, Corralín y Tablado. Los dos primeros pertenecen al Ayuntamiento de Ibias, y los otros dos al de Degaña. Tablado, Sisterna y Bao ocupan la ribera derecha de un riachuelo que afluye al río Ibias, por la izquierda de éste, hacia la mitad de su curso; se hallan alineados de Este a Oeste y protegidos de los vientos del Norte por la Sierra de Tablado que, partiendo de la Cordillera Cantábrica, cerca del Puerto de Trayecto (1.450 metros), se dirige primero hacia el Norte para doblar después en dirección al poniente.

De Bao a Sisterna hay un cuarto de hora de camino, y de Sisterna a Tablado de veinte a treinta minutos. Continuando, cuesta arriba, el camino que conduce a Laciana, a la media hora de salir de Tablado se llega a una collada que pone en comunicación el valle de Sisterna con el de Degaña. Entre los habitantes del país es tradición que en esta collada se asentaba en otros tiempos la aldea de Corralín; que los ganados de este pueblo se escapaban con frecuencia por las laderas de la Sierra de Tablado hacia la margen derecha del río Ibias, más abajo de la parroquia de Larón (Cangas del Narcea), obligando a sus dueños a cambiar el emplazamiento antiguo del lugar por el que ocupa actualmente, más bajo que el primitivo, más abundante en aguas y menos castigado por los rigores del invierno. Para hacer el recorrido desde Corralín hasta Bao o Sisterna es preciso caminar una hora por lo menos.

(1) Los mapas fueron hechos por el joven Angel G. Pedraz, de la Escuela Social de Oviedo.

El número de familias que viven en la parroquia que nos ocupa se aproxima al centenar, siendo Corralín la aldea que cuenta con una población más reducida —sólo diez familias—. Los otro tres pueblos son bastante mayores, pues Bao tiene unos treinta hogares, Sisterna excede este número y Tablado se acerca a los cuarenta.

Hasta hace pocos años estas cuatro aldeas estaban algo más pobladas que en la actualidad. Pero a partir de la guerra civil española, varios vecinos han cerrado sus casas para procurarse fuera medios de vida más holgados. Algunos han tenido éxito en el mercado de maderas, para el cual tienen los habitantes de esta tierra una aptitud particular.

No están aún lejanos los tiempos en que una porción considerable de hombres de Bao y de Sisterna se dedicaban casi exclusivamente a la confección de vajillas de madera (escudillas, platos, fuentes, artesas, etc) que salían a vender por diversas regiones españolas, acompañados a menudo de sus hijos mayores, dejando a las mujeres, durante su ausencia, el cuidado de la casa, del ganado y la labranza. Algunos terminaron por fijar su residencia fuera de la tierra natal, hasta en las provincias más lejanas, y por allá continúan dedicándose a la industria que aprendieron en la infancia. Tan arraigado y difundido estaba el oficio de *cunqueirų* en la parroquia de Sisterna, que por este nombre se designa a sus habitantes en todos los contornos. Mas hoy está en franca decadencia. Ya son muy pocos los que viven de él.

También ha desaparecido por completo el comercio ambulante de mantas de Palencia, que fué en otros tiempos una de las ocupaciones que absorbía la actividad de buen número de sus individuos.

Al presente la gente que vive en la región se dedica con preferencia, casi exclusivamente, a la agricultura y ganadería. Se cultiva el centeno y la patata, y recogen cantidades apreciables de castaña de buena calidad. Las minas de carbón de la provincia vecina van atrayendo también a algunas personas.

Corralín es, con mucho, el más pobre de los cuatro pue-

blos de la parroquia. Sus moradores llevan, en general, una vida mísera. Las viviendas son mezquinas y la agricultura raquítica. No tienen carros ni caminos por donde puedan rodar.

Tampoco hay carros en Bao. En Sisterna sólo uno. Y en Tablado, que es la aldea de mayor producción agrícola, muy pocos. Los transportes se hacen con caballerías o a cuestas.

Aunque con menos frecuencia que en otros pueblos altos de Cangas, Degaña, Somiedo, etc., se encuentran viviendas con techo vegetal. Aquí se emplea la paja, que colocan con gran habilidad los *teitadores* o *paleteirus*.

A pesar de todo, el nivel de vida en los tres poblados principales de la parroquia de Sisterna no es inferior al de los más inmediatos de Cangas, Ibias o Degaña.

El dialecto

Los *cunqueirus* forman en cierto modo un islote, desde el punto de vista lingüístico. Y no precisamente por su *fala tišileira* —jerga profesional usada entre los hombres y raras veces comprendida por sus mujeres— (1), sino por el habla corriente, común a toda clase de personas y exclusiva de los cuatro pueblos mencionados. Lo que la caracteriza esencialmente es el empleo de una consonante palatal o cacuminal de que nos ocuparemos más adelante. Por lo demás el dialecto posee rasgos característicos del gallego, que lo aproximan al habla de las parroquias occidentales inmediatas de Taladriz y Tormaleo, no siendo por tanto posible encuadrarlo plenamente dentro del asturiano occidental, aunque tenga con él mayor número de coincidencias que con el g ll go-asturiano que se habla en todos los pueblos restantes del concejo de Ibias.

---

(1) La *fala tišileira* fué estudiada por Aurelio de Llano y Roza de Ampudia y Valle en «Dialectos jergales asturianos: la tixileira, la xiriga y el bron».

Fonética de vocales (1)

La diptongación de la E.—La E tónica breve diptonga en general como en toda la zona del asturiano occidental, conservándose el diptongo resultante, incluso en aquellos casos en que el castellano lo redujo a *i*: *piedra, tierra, siete, fierru, ţiebre, cancieţa, purtieţu, cuchieţu, ţuvieţu.*

Frente al castellano *pértiga, taberna, testa, era* (del verbo ser), tenemos aquí las formas diptongadas *piértiga, tabierna, tiesta, yera.*

Se encuentran también, al igual que en otros dominios del asturiano y leonés, las variantes *pía* 'pie', *yía* 'es', *días* 'diez', *ya* 'y'.

En cambio revelan influencia gallega: *tamén* < t a m b e n e, *ten* < t e n e t, *ven* < v e n i t.

La parroquia de Siserna representa el límite occidental de la diptongación de E breve o abierta. Las localidades siguientes en dirección a Galicia —Villarmeirín, Villar de Cendias, Taladriz, etc., así como Valdebueyes, situado mucho más al norte— conservan la vocal sin diptongar, salvo algunos casos que pueden ser considerados como infiltraciones castellanas. En todos esos lugares se oye decir: *calente, ferro, pedra, herba, hedra, dente, pe, tamén, formento, nuvelo, neve, medo, tempo, mel, cenicento, portelo, canela.*

---

(1) Empleo la ortografía oficial excepto cuando se trata de fonemas que no existen en castellano. En tales casos los signos de transcripción utilizados son los siguientes:

š: representa una consonante prepalatal, fricativa, sorda.
ŝ: » » alveolar, africada, sorda.
ţ: » » palatal, apical, oclusiva, sorda.
t͡: » » alvéolodental, africada, sorda.
u̯ö: » un diptongo cuyo segundo elemento es una *e* más o menos labializada.

Para las vocales marcadamente abiertas o cerradas, los signos establecidos por la «Revista de Filología Española».

La -n final de palabra, aunque no se transcribe con el signo correspondiente, no es igual a la castellana, sino velar.

En contradición con los ejemplos anteriores encontramos: *diez, liebre, ciego, siete, yegua, miel, tiempo, siempre* y el topónimo *Cienfogos*.

La diptongación de la O.—La O breve o abierta latina produce un diptongo que oscila entre *uó, uö* y *ué*, predominando el resultado castellano, por lo menos entre la gente joven.

Un hombre de sesenta años pronuncia: *huóvus, culuóbra, pruóba, chuóve, nuósu, vuósu, a ponte Muruócus* (topónimo).

La misma persona emplea la pronunciación *uö* en: *cuöva, muörde, tuörų, šuöves, buönų, ruöca, truöbanų, chuöza*.

En cambio emplea el diptongo castellano en las palabras siguientes: *buélų, viluérta, išuéla, fuéte, tuérganų, maruéchų* o *maruétų, chueca, cabuérca, tiñuelų, cuélmų, cuérva*.

Fonte y *ponte* conservan la -o- sin diptongar.

También se da el diptongo ante yot: *güéi* < h o d i e, *fuecha* < f o l i a, *nueite* < n o c t e, *cueirų* < c o r i u, *cuechų* < c o l l i g o, *muechų* < m o l l i o, *uechų* < o c (u) l u.

A partir de Sisterna, en dirección a Galicia, ya no se produce la diptongación de O más que en casos aislados. En todos los pueblos de las parroquias de Taladriz, Tormaleo y en el resto del Ayuntamiento se dice: *nora, sogra, corvo, corda, bolo, porta, horto, roca, boi, Cienfogos, noso, voso, broco, trobo, piscozo, išola, fillola, culobra, ollo, folla, fole*. Los castellanismos son raros: *fuerza, fuerte, cuero, fleco/freco, trueno, truena, cuello*. Una mujer de veintitantos años me dice que ella se ríe de los que pronuncian *hoso*, porque no se sabe si quieren decir 'hueso' u 'oso'. Señal de que para ellos no es más abierta ni cerrada la *o* en un caso que en el otro.

El diptongo EI.—Conserva gran vitalidad en la región este diptongo, que en otras partes del occidente asturiano va perdiendo terreno de día en día. Su procedencia es muy variada, según puede apreciarse por la lista de ejemplos que damos a continuación: *cingarreirų, culmeirų, espineirų, ma-*

zaneirų, nubraceirų, parreirų, pacheirų, paleteirų, prigueirų, suveirų, salgueirų, valeirų, valeira, rameira, picheira, prigacheira, ouricheira, fulgueira, šeira, veirón, turneirada, tileirúa, cueirų, bineitų, estreitų, feitų, treitoirų, teitų, eirų, feiš, eišuela, eišada, eišadón, queišada, queišeta, eiquí, eití, carqueisa, feisuelų, esqueicer, sei, cantei, direi...

En gran número de palabras el diptongo *ei* procede del sufijo *-ariu, aria*; pero es de notar que en el asturiano occidental los vocablos formados con este sufijo mantienen con mucha mayor regularidad el diptongo en la forma masculina que en la femenina. En el concejo de Pravia, si se exceptúa el habla de los viejos, las palabras terminadas en *-eira* son raras, mientras se oyen las masculinas correspondientes, con bastante frecuencia, a personas de media edad y aún a los jóvenes que han salido poco del país. Lo mismo sucede en los concejos de Salas y Cudillero. En algunos pueblos de Somiedo, como Valle de Lago y Aguino, casi desconocen esa terminación. Y resulta aún más rara la terminación *-eira* en una extensa zona de habla asturiana, precisamente en las localidades más occidentales y, por consiguiente, más en contacto con el territorio de habla gallego-asturiana. Así en Rebollar (Degaña), Larón y Viliella (Cangas del Narcea), Forniellas, La Reigada, Balbona, Rebollo (Allende), y en general en los municipios de Tineo y de Luarca, se monoptonga como en castellano el diptongo de *-aria*. Hasta en toponimia son rarísimas las excepciones, lo que prueba que el proceso de monoptongación es antiguo.

En una gran parte de Tineo y Luarca (Bárcena, Navelgas, Rellanos, Naraval, Paredes, etc.) únicamente se conserva el diptongo, si queda en posición átona, por adición de un nuevo sufijo: *paneirona, caldeiruca, vaqueirada*, al lado de *panera, caldera, vaquera*...

Por el contrario, en localidades de ambiente dialectal gallego, es decir, donde falta la diptongación de O, E breves y se dan casos de -n- caediza, el diptongo de *-aria* es tan normal como el de *-ariu*. Tal sucede en toda la parroquia de Sisterna, en Valdebueyes (Ibias), Montefurado, Cabral

y Bustantigo (Allande), en Len de Quintana y Arbón (Villayón), en Anleo, Villapedre y Puerto de Vega (Navia), lugares todos que poseen los mencionados rasgos fonéticos, característicos del gallego, y que desconoce el asturiano occidental.

En las parroquias de Villapedre y Puerto de Vega, al lado de la terminación *-eira* aparece otra quizá más moderna (*-iera*), diciéndose indistintamente *caldeira* o *caldiera*, *costureira* o *costuriera*, *faldriqueira* o *fardriquiera*, *solteira* o *soltiera*, *caseira* o *casiera*, *molineira* o *moliniera*, *La Pedreira* o *La Pedriera* (1).

El diptongo OU.—El diptongo ou está abundantemente representado, no sólo como evolución de -avit, au y al (seguido de consonante), sino también con numerosos ejemplos más, de otras procedencias: *falou, cantou*, etc., *outonų, ourecha, soutų, tousa, tousau, toupų, outrų, arrousar, chourizų, desourizar, ourizų, dous, estoupón, ouvecha, toubiu, tou, sou, you, vou.*

El diptongo OI.—Este diptongo vive también en Sisterna así como en casi todo el asturiano occidental, aunque tiene menos extensión geográfica que los dos anteriores. Los pocos ejemplos que he oído, son palabras formadas con -toriu: *treitoirų* 'camino pendiente en el monte por donde se arrastra leña o madera', *barredoirų* 'escoba' *surradoirų* 'palo largo con que se remueve la leña en el horno para que queme mejor', *rušidoirų, arrastradoirų.*

La O átona.—En cualquier posición se cierra hasta U, en Sisterna y pueblos inmediatos de la zona dialectal asturiana. Hacia occidente se mantiene la vocal etimológica, más o menos cerrada, pero raras veces llega a U.

---

(1) Me ha facilitado estos datos mi amigo D. Celestino Méndez Alvarez, Licenciado en Filología Románica y Profesor del Colegio S. Luis de Pravia, que ha nacido y pasa los veranos en Villapedre.

Vid. también García de Diego: «Manual de Dialectología», pág. 147.

Fonética de consonantes

La F.—Se conserva siempre la F inicial. No he recogido ni un solo caso de aspiracón.

J-, Ge, Gi.—Se transforman en la fricativa, prepalatal, sorda *š*: *šugu* < j u g u, *šuntų* < j u n c t u, *šuegų* < j o c u, *šunir* < j u n g e r e, *šineirų* < j a n u r i u', *šente* < g e n t e.

L-, GL-, y -LL—.El resultado de L- inicial de palabra es una consonante típica de los cuatro pueblos que componen la parroquia de que nos venimos ocupando. La transcribo *ţ*. Es palatal, bastante posterior, oclusiva, sorda. Articulación apical. No cabe confundirla con la *ŝ* de los pueblos inmediatos de Cangas y Degaña, como Larón y Viliella, Rebollar, etc., pues la *ŝ* es alveolar, africada, sorda.

En cuanto a este fonema, constituye la parroquia de Sisterna un verdadero islote, pues al Oeste tenemos *lin* 'lino', *luz, lamber, leite* 'leche', *la* 'lana', *lua* 'luna', *libro*, en todos los restantes pueblos del Concejo de Ibias. Al nordeste y a oriente es zona de *ŝ*.

Los mismos resultados respectivamente nos da la -LL- medial y el grupo inicial GL-. En Sisterna: *ceboţa, fueţe, gaţía* 'gallina', *eţa, eţus, ţuvieţu*. En Taladriz, Villarmeirín, Valdebueyes, etc.: *cebola, fole, galía, ela, elos, lande* 'bellota'. En Rebollar y Viliella: *cebośa, gaśía*, ... (1).

Grupos iniciales CL-, PL-, FL-.—Evolucionan estos tres grupos según explica Menéndez Pidal (Gram. Hist., párrafo 39, 2), refiriéndose al occidente de León, Galicia y Portugal: «la *l* se palataliza, pero deja de ser articulación lateral para hacerse central, y la oclusiva se conserva, pero indiferenciada...; o bien la africada *ch* pasa a ser simple fricativa *š*». En Sisterna, lo mismo que en los pueblos inmediatos de Ibias,

(1) Compárese, para dialectos italianos, Meyer-Lübke: «Introducción a la lingüística Románica». Versión españo'a de Américo Castro. Párrafo 74.

Cangas y Deñaga, el resultado constante es *ch*: *churar* < p l o r a r e , *chegar* < p l i c a r e ; *chuver* < * p l o v e r e , *chama* < f l a m m a , *chave* < c l a v e .

La misma evolución experimentan los tres grupos susodichos, cuando interiores precedidos de consonante.

Esto refleja normalmente el estado lingüístico actual. Pero no hay que olvidar que en personas viejas y aún de media edad se oye con relativa frecuencia, en lugar de la *ch* castellana, una africada sorda alveolodental, que transcribo por *ţ*. Y no sólo ocurre *ţ* en el caso de que deba su procendencia a los tres grupos —iniciales o internos— de que estamos tratando, sino también en otras circunstancias en que el castellano tiene *ch*.

No puedo por ahora señalar con precisión los límites de este fonema dialectal, pero sí haré constar que tiene gran extensión dentro de Asturias, aunque en muchos sitios se halla en vías de desaparición. Sin embargo en los concejos de Tineo y Luarca es tal su virulencia, que puede decirse que los habitantes de las brañas no conocen la *ch*. En cambio en Valle de Lago (Somiedo), únicamente he recogido los ejemplos siguientes: *caţapu* 'recipiente que lleva el segador colgado del cinturón para mojar en él la piedra de afilar', *ţica* 'jarra de madera o de hojalata para ordeñar', *peţar* 'cerrar con llave', *peţera* 'cerradura', *cuţieśu* 'cuchillo', *encaţetase* 'engallarse'. En el Rebollar (Degaña) se dice *cuţieśu*. En los distintos pueblos de Sisterna se oye a la generalidad de las personas mayores: *ţen* 'lleno', *conţus* 'nueces', *ţourizu* 'chorizo', *ţuöza* 'clueca', *maţada* 'hacha', *caronţu* 'polvillo de la madera apolillada', *maruetu* 'macho de la cabra, apto para la propagación', *maţorra* 'hembra estéril', *ţicu* 'muchacho', *maţu* 'macho'.

No he descubierto vestigios de *ţ* en territorio de habla gallego-asturiana.

Ahora bien, al encontrarse este sonido de una manera constante, todavía en la actualidad, en zonas muy conservadoras y también, aunque sólo en palabras aisladas o únicamente entre personas de edad y de cultura inferior, en

otras partes más modernizadas, hace suponer que responde a un estado dialectal característico, por lo menos, de la región que lo conserva, siendo la *ch* debida a una invasión posterior.

Otro resultado de los grupos PL, FL, CL, etc.—Los grupos mencionados, así como BL, GL, en palabras de introducción tardía, y que sufrieron influencia culta, cambiaron su segunda consonante en R, en el gallego-portugués. Este fenómeno es también conocido del leonés; pero en Asturias aparece solamente dentro del gallego-asturiano y en aquellas localidades del asturiano occidental que están en contacto inmediato con él, como Parlero y Rebollo. No ocurre, sin embargo, en los Ayuntamientos de Luarca, de Tineo ni en la parte de Allande situada a oriente de la Sierra del Palo. No lo encontré tampoco en Viliella. En Sisterna es corriente. He aquí algunos ejemplos: *Freques* 'flecos', *nubraceirų* 'niebla', *pratų, prata, brandų, branca, crase, crarų, cravar, crarų, igresia, abrana, abraneirų, praza, frošų, fracų*. Podemos añadir, *traba* 'tabla', y el topónimo *Trabau*, en los cuales vemos la R metalizada después de haberse convertido en *br* el grupo secundario *bl*.

-N- caduca.—El proceso de la caída de N intervocálica, normal en gallego-portugués, está también representado en el habla de Sisterna y demás pueblos de la parroquia, pero nada más que en determinadas circunstancias. Se conserva, por ejemplo en *branų* 'verano', *ganaų, mųlineirų, bineitų* o *beneitų* 'saúco', *estenar* 'cesar de llover', *tener, venir, mazana, medianil* 'correa con que se sujeta al yugo el timón del arado', *canaleta* 'pieza del molino que conduce el grano de la tolva al ojo de la muela', *chanų -a, vinų, abrana, cųrtina*', *várganų, truébanų, tana, tuna, tinaza, cadena, ceniza, hermanų, -a, cųlmena, abrana*, etc., etc. Quiero decir que la pérdida de dicha consonante dista mucho de teneer carácter general. Según mis exploraciones, los casos en que se verifica la caída son los siguientes:

a) En palabras con terminación *-ona* o *-una: úa, algúa, ningúa, búa, mucherúa, figalúa, casúa, camúa, canúa, penũa, castañalúa* ...

b) Diminutivos y otras palabras terminadas en *-ina: nenía, camisia, vaţia, andulía, vecía, subria, ruia*, y *chía* (femenino de *chen*), *gaţia, curtia*. Con todo, se conserva en *farina, madrina, espina*.

c) En el plural de sustantivos o adjetivos acabados en *-in: camiųs, muliųs, subriųs, neniųs, muchadiųs, veciųs, guapiųs, calentiųs...*

d) En el plural de vocablos teerminados en *-on: varišóis* 'los que varean las castañas', *grandóis, cagachóis, furcóis, tazóis* 'varas con que se tejen los várganos en la sebe', *curazóis, sardóis* 'acebos', *canóis, penóis, pantalóis, gaţóis*.

Cae igualmente la -N- en las formas verbales *teis* 'tienes', *tein* 'tienen', y *viéu* 'vino'.

Al este y nordeste de la parroquia de Sisterna ya no se pierde la -N- intervocálica. Por el contrario, su enmudecimiento se hace mucho más regular y constante hacia el oeste, pues a los ejemplos aducidos para Sisterna, se añaden los que siguen, tomados en Villar de Cendias y otras aldeas de las parroquias de Taladriz y Tirmaleo: *vir, ter, cal, trobo, bargo, baíto, estiar, lua, la, brao, moca* 'mango del manal' < m a n u, con sufijo -o c c a, *paolla* 'mazorca del maiz', *calella* < c a n a l i c u l a, *cadea, chao, hirmao, lenguaíza, šesta* 'retama', *puer* (pwér).

Grupos CT, ULT.—Como en la mayor parte del asturiano occidental, la C y la L se convierten en la simivocal *į: feitų* 'hecho', *direitų* 'derecho', *estreitų* 'estrecho', *teitų* 'techo', *teitador, treitoirų, ţeite* 'leche', *truita* 'trucha', *ditų* 'dicho', *muitų* 'mucho', *escuitar* 'escuchar', *cuitų* 'estiércol', *cuitar* 'estercolar'. La *ch* castellana ha desplazado la forma local en *pechų* y *cuchietų* 'cuchillo'.

En Villarmeirín, Villar de Cendias, Villaoril, Taladriz, Tormaleo, Oumente y otros pueblos inmediatos de habla gallego-asturiana, la semivocal *į* se metatiza, cuando precedida de *u*, pasando a la sílaba siguiente: *trutia, escutiar, cutio, cutiar, cutiello, mutio* (al lado de *muto*, en Tormaleo).

Grupos LI, C'L, G'L.—Los tres grupos llegan al mismo resultado, que es una *ch* idéntica a la castellana de *mucha-*

cho, en toda la parroquia de Sisterna, en la de Larón, en la de Degaña, en Somiedo, etc., resultado netamente distinto del que nos ofrece el habla de los brañeros de Tineo, Villayón y Luarca, por ejemplo, y de que me ocuparé en otra ocasión.

Ejemplos de LI: *fuecha* 'hoja', *fichų* 'hijo', *pacha* 'paja', *mucher* 'mujer', *achų* 'ajo', *cecha* 'ceja', *michor* 'mejor', *muechų* o *muochų* 'mojo', *cuechų* 'cojo'.

Ejemplos de C'L: *uechų* 'ojo', *viechų* 'viejo', *gucha* 'aguja', *abecha* 'abeja', *canalecha*, *ouvecha* 'oveja'.

Ejemplos de G'L: *recha* 'reja del arado', *cuachada* 'cuajada'.

Creo interesante hacer constar que la *ch* procedente de los grupos mencionados en este párrafo nunca se pronuncia *ţ*.

En otras partes de Asturias y León se oye, como elemento de tránsito, entre *ch* de LI, C'L, G'L y una *é* anterior, la semivocal *i̯*. En Viliella se dice *reicha*, *abeicha*, *canaleicha*; en Valle de Lago y otros pueblos de Somiedo, *reicha*, *arveichųs* 'guisantes', *teicha* 'teja; árbol parecido al tilo', *venceicha* 'vencejo para atar haces de paja'. El mismo fenómeno se encuentra en los concejos de Belmonte (Montovo, Agüera) y de Teverga (S. Martín). En Sisterna no aparece nunca dicha semivocal (1).

En cuanto se pasa de Sisterna, en dirección a la provincia de Lugo, deja de existir *ch*, apareciendo en su lugar LL. Son de la parroquia de Taladriz estos ejemplos: *navilla* 'clavija del timón del arado', *abella*, *ovella*, *agulla*, *ollo*, *rella*, *cuallada*, *muller*, *folla*, *fillo*, *palla*, *cella*, *allo*, *mellor*, *molla*, *colles*, *darlle* 'darle'.

Grupos MN y NN.—Se reducen a N: *outonų* 'otoño', *es-*

(1) Para el desarrollo de una *i̯* ante consonante palatal, en diversos puntos del leonés, véase F. Krüger, «El dialecto de San Ciprián de Sanabria», párrafo 19; María Concepción Casado Lobato, «El habla de la Cabrera Alta», pág. 45, y G. Alvarez, «El habla de Babia y Luciana», págs. 205 y 229.

canų 'escaño', *anų* 'año', *enguanų* 'hogaño', *cana, canúa, canón* 'rama de árbol', *pena, penúa, penón, penedų* 'peña'..., *peneira* 'cedazo', *peneirar.*

Grupo MB.—Se conserva, como en todo el occidente peninsular: *ţamber* 'lamer', *ţombu* 'lomo', *escambrón* 'arbusto silvestre muy espinoso' (compárese el port. *escambroeiro* 'planta espinhosa ramácea' y *escambrão* (prov.) 'pessoa áspera, de maus modos'. A. Moreno: «Dic. Complementar), *espalumbase* 'romperse el rabo por la base un animal bovino'.

Morfología

Pronombres personales.—El de primera persona ofrece las formas *you, ti, te, cuntigų; nós, nųs.—Nós* se usa como sujeto y como complemento con preposición. En posición átona, enclítico o proclítico, siempre *nųs.*

En segunda persona tenemos *tú, ti, te, cuntigų*: *vós, vųs.* Vale para las dos formas del plural la observación hecha para *nós* y *nųs.*

El de tercera es: *él, eţa, lų/ţų, la/ţa, ţe; eţųs, eţas, lųs/ţųs, las/ţas, ţes. Lų, la, lųs, las* se emplean como acusativos, cuando preceden al verbo y también cuando van pospuestos a él, siempre que no esté en infinitivo, pues en este caso la *-r* del verbo se asimiló a la *l-* del pronombre, produciendo la *ll* resultante la *ţ* característica de Sisterna. Ejemplo: *nųn lų vi: van a mataţų; tengų que estudiaţa.* Las formas de dativo *ţe, ţes,* desplazaron por completo a *le, les.* Originariamente habrá sucedido esto tras un infinitivo, generalizándose después su empleo en todos los demás casos: *nųn ţes digas nada; vou a daţe limosna a ese probe.*

Al oeste de Sisterna (Villarmeirín, Villar de Cendias, etcétera) nos encontramos con *eu, min, me, comigo, nós, nosoutros -as, nos,* para la primera persona; *tu, che, te, contigo, vós/vosoutros -as, vos,* para la segunda; *él, ela, elos, elas, los, las, lle, lles,* para la tercera.

Posesivos.—Mieu, -s, mía, -s; tóu, -s, tua, -s, sóu, -s; súa, -s, nuósų, -a, -ųs, -as; vuósų, -a, -ųs, -as.

Los pueblos inmediatos, río abajo, no tienen el diptongo de E, O en *meu, noso* y *voso*.

Demostrativos.—Sólo tienen de particular respecto del castellano el cierre de la O final en U (*estụs, aquetụs*...) y el que la *-e* de *este, ese,* presenta un timbre indefinido, difícil de analizar, oscilando entre una *-e* muy cerrada, una *-i* o una *-e* relajada.

Artículo.—*El* 'el, lo', *a* 'la', *ụs* 'los', *as* 'las'.

Un, úa, únus, úas 'un, una, unos, unas'.

No existe *Lo* ni como artículo sustantivador ni como pronombre demostrativo: *ẹl buenụ* 'lo bueno'; *ẹl de túa madre* 'lo de tu madre'; *dame ẹl que puedas* 'dame lo que puedas'.

Respecto a la *e* de *ẹl,* debo decir que presenta las mismas características que la *-e* de *este, ese.* En cuanto a *úa,* en boca de algunas personas, suena como una O normal, haciéndose imperceptible la *-a*: *ó vaca, ós vacas* 'una vaca, unas vacas'.

Aglutinaciones de preposición y artículo.—*Del, da* 'de la', *dụs* 'de los', *das* 'de las'; *nel* 'en el', *na* 'en la', *nụs* 'en los', *nas* 'en las'; *al, a* 'a la', *aọs* 'a los', *as* 'a las'.

En Valdebueyes, parroquias de Taladriz, Tormaleo, etcétera, no hay diferencias, en lo que se refiere a demostrativos y artículos, con relación a los pueblos de nuestra parroquia.

El verbo.—*Presente de Indicativo de las tres conjugaciones*:

cantụ	*rompụ*	*šubụ*
cantas	*rompes*	*šubes*
canta	*rompe*	*šube*
cantamụs	*rụmpemụs*	*šubimụs*
cantais/-ades	*rụmpeis/-edes*	*šubís/-ides*
cantan	*rompen*	*šuben*

Comparando estos paradigmas con los correspondientes castellanos, se observa que, a parte el paso de *o* a *ụ* en cualquier sílaba no acentuada, la única particularidad consiste en la conservación de las terminaciones antiguas *-ades, -edes, -ides,* al lado de *-ais, -eis, -ís.*

Otros presentes:

a) De verbos en -ar:

TAR.—*tou, tas, ta, tamųs...*
DAR.—*Dou, das, da...*
MUCHAR.—*muochų, muechas, muecha, mųchamųs, mųchades, muechan.*

b) De verbos en -er:

SER.—*soy, sos, yía, somųs, sodes, son.*
TENER.—*tengų, teis, ten, tenemųs, tenedes, tein.*
CUCHER.—*Cuechų, cueches, cueche, cųchemųs...*
FACER o FAER.—*Faigų, fais, fai, facemųs* o *faemųs, facedes* o *faedes, fain.*
PUNER.—*Ponų* o *pongų, pones, pone...*
CUNUCER.—*Cųnozų, cųnoces, cųnoce...*
ENCENDER.—*Encendų, encendes, encende...*
VER.—*Veo, veis, vei, vemųs, vedes, vein.*
CREER.—*Creo, creis, crei, creemųs, creedes, creen.*
SABER.—*Sei, sabes, sabe...*

c) De verbos en ir:

IR.—*Vou, vais, vai, vamųs* o *imųs, ides, van.*
VENIR.—*Vengų, vienes, ven, venimųs...*
TREMBIR.—*trimbų, trimbes, trimbe, trembimųs, trembides, trimben.*
OIR.—*Oyų, ois, oi, oímųs, oídes, oin.*
MURIR.—*Mueirų, mueires, mueire, mųrimųs, mųrides, mueiren.*
RIRSE.—*riome, riseste, risese, rimųnųs, ridevųs, rinse* o *risense.*

Imperativo:

canta	*rompe*	*šube*
cantai o *cantade*	*rųmpei* o *rųmpede*	*šubide*

Análogamente a lo que hemos visto en el presente de Indicativo —y lo mismo sucede en los demás tiempos—, se conserva en la persona Vos, del imperativo las terminacio-

nes *-ade, -ede, -ide,* pudiendo también las dos primeras reducirse a *-ai, -ei* por pérdida de la *-d-*.

Presente de Subjuntivo:

cante	*rompa*	*šuba*
cantes	*rompas*	*šubas*
cante	*rompa*	*šuba*
cantémuṣ	*rómpamuṣ*	*šúbamuṣ*
cantéis (*-edes*)	*rómpais* (*-ades*)	*šúbais* (*-ades*)
canten	*rompan*	*šuban*

En este tiempo sólo hay que notar la acentuación proparoxítona de las personas Nos y Vos de los verbos en *-er* y en- *ir*.

Otros verbos:

DAR.—*Día, días, día, diámuṣ...*

TAR.—*tía, tías, tía...*

SABER.—Lo mismo que en la persona Yo del Indicativo —*sabu*— emplean las formas analógicas *saba, sabas, saba...*

HABER.—*Haiga* o *haba*. Más frecuente la segunda.

Imperfecto de Indicativo de SER y TENER:

SER.—*Yera, yeras, yera, yéramuṣ...*

TENER.—*Tinía, tinías, tinía...*

Pretérito Perfecto:

cantei	*ruṃpí*	*šubí*
canteiste	*ruṃpiste*	*šubiste*
cantou	*ruṃpíu*	*šubíu*
canteimus	*ruṃpimus*	*šubimus*
cantestes	*ruṃpistes*	*šubistes*
cantanuṇ	*ruṃpinuṇ*	*šubinuṇ*

Las personas Yo, El, de los verbos de la primera conjugación no ofrecen dificultad, puesto que los diptongos de *cantei, cantou,* son el resultado normal en el dialecto leonés occidental, así como en el portugués y el gallego, de las ter-

minaciones latinas *-ai, -aut,* respectivamente. Para *-éi-* de las personas segunda del singular y primera del plural habrá que pensar en un proceso analógico de la persona Yo (Cf. Krüger «El Dialecto de San Ciprián de Sanabria, párrafo 73) o quizá en una síncopa de *-v-* como la que rechaza Menéndez Pidal para explicar el español *canteste*: «no se puede pensar en una síncopa *-a(v)isti* para ese canteste, porque *-ai-*, hubiera dado regularmente en leonés occidental *-ei-*, *canteiste*, que no aparece sino como una rareza» (Gram. Hist. 118,4, n). Aunque *-eiste* sea raro, el asturiano de occidente lo conserva no sólo en Sisterna sino en varios otros puntos. El Cuarto de los Valles (mitad septentrional del Ayuntamiento de Tineo) no conoce en general otra forma, que se oye también en los Concejos limítrofes de Allande y Luarca.

También es preciso acudir a la analogía para explicar la *-é-* tónica de la segunda persona del plural, ampliamente representada en dialectos españoles y portugueses (Cf. J. J. Nuses: «Gramática Histórica Portuguesa», 2.ª ed., pág. 319).

En la tercera persona de plural la *-n-* se explica por asimilación de la *-r-* intervocálica a la *-n* final.

El perfecto de los verbos en *-ir* se explica fonéticamente. La persona Ellos *šubinųn* asienta sobre el latín *-irunt*, así como el imperfecto de subjuntivo se basa sobre *-iram, -issem*. Los verbos en *-er* asimilaron el perfecto al de los en *-ir*. Lo mismo sucedió en los tiempos análogos. Así el Imperfecto de Subjuntivo nos da el siguiente paradigma:

rųmpira, rųmpise	*šubira, šubise*
rųmpiras, rųmpises	*šubiras, šubises*
rųmpira, rųmpise	*šubira, šubise*
rųmpiramųs, rųmpisemųs	*šubiramųs, šubisemųs*
rųmpirais, rųmpiseis	*šubirais, šubiseis*
rųmpiran, rųmpisen	*šubiran, šubisen*

Perfectos fuertes:

FACER o FAER.—*Fiše, fišiste, fišu, fišimųs, fišistes, fišinųn.*

QUERER.—*Quiše, quišiste, quišų, quišimųs, quišistes, quišinųn.*

DECIR.—*Diše, dišiste, dišų, dišimųs, dišistes, dišinųn.*

CABER.—*Coube, coubiste, coubų, coubimųs, coubistes, coubinųn.*

SABER.—*Soube, soubiste, soubų, soubimųs, soubistes, soubinųn.*

TRAER.—*Trouše, troušiste, trošų, trošimųs, trošistes, trošinųn.*

TENER y TAR.—*Tuve, tuviste, tuvų, tuvmųs, tuvistes, tuvinųn.*

VENIR.—*Vine, viniste, vieų, vinimųs, venistes, veninųn.*

IR y SER.—*Foi, foste, foi, fomųs, fostes, fonųn.*

Coube y *coube* (< c a p u i, s a p u i) sonorizan la oclusiva intervocálica como en portugués. *Trouše* supone un t r a x u i y *vieų* un v e n u t (Nunes: op. cit. pág. 325), pero con *-e-* breve; de lo contrario no tendría explicación el diptongo (Krüger: op. cit. págs. 107-108). Por otro lado, *vieų* es una palabra anfibia que encaja dentro del gallego-portugués por su *-n-* intervocálica caduca y dentro del leonés por el diptongo.

Futuro y condicional.—Estos dos tiempos no difieren sustancialmente del castellano, salvo la primera persona singular del futuro que conserva el diptongo *-ei: cantaréi.*

Gerundio de los verbos en -er y en -ir.—Revelan indudable influencia gallega los gerundios en *-endų* y en *-indų* respectivamente de los verbos de la segunda y tercera conjugación: *rųmpendų, bebendų, cųmendų, pedindų, salindų, dųrmindų,* etc. Aparecen normalmente estos gerundios, sin diptongo *-ie-* a partir de la línea en que se dan casos de *-n-* intervocálica caediza (Villapedre, Arbón, Len de Quintana, Bustantigo, Cabral, Montefurado y todo el Concejo de Ibias, incluyendo los pueblos de Tablado y Corralín). Al Este de la línea señalada por los lugares mencionados, únicamente he

encontrado gerundios en *-indu* (de verbos en *-ir*) en Parlero y Rebollo. En Rellanos (Tineo), sólo en dos ocasiones sorprendí gerundios de este tipo, durante una conversación, a un anciano de setenta años; pero el pueblo, en general, los considera extraños a su lenguaje corriente y cree que son infiltraciones esporádicas del habla de «detrás de la sierra» —Allande y Villayón—, asegurando que para ellos tienen marcado sabor gallego. En Sisterna son normales tanto los gerundios en *-endu* como los en *-indu*.

La conjugación de Villar de Cendías.—Hallándose situada la parroquia de Taladriz dentro del área en que se cumplen con bastante regularidad las leyes de conservación de E, O breves y de pérdida de N intervocálica, es natural que se reflejen estos fenómenos en la conjugación. Como complemento a las ya expuestas, damos ahora una muestra de las formas verbales más características, según las hemos oído a un labrador de Villar de Cendías, de unos cincuenta años.

Presente de Indicativo de los verbos TER, VIR, PUER, SER, IR, FAER, PODER y QUERER.

Teño, teis, ten, temos, tedes, tein.
Veño, veis, ven, vimos, vides, vein.
Poño, pois, pon, puemos, puedes, poen.
Soy, eres, e, comos, sois, son.
Vou, vas, vai, imos, ides, van.
Faigo, fais, fai, faemos, faeis, fain
Podo, podes, pode, podemos, podeis, poden.
Quero, queres, quer, queremos, quereis, queren.

Pretérito Imperfecto de TER, VIR, PUER.

tía, tías, tía, tíamos, tíais, tían.
Vía, vías, vía...
Puía, puías, puía...

Presente de Subjuntivo de TER, VIR, PUER, FAER, CABER, PODER y HABER (impersonal).

Teña, teñas, teña, teñámos, teñáis, teñan.
Veña... Poña... Faiga... Caba... Poda... Haša...

Pretérito Perfecto.—Paradigma de las tres conjugaciones.

cantéi	*comí*	*partí*
cantache	*comiche*	*partiche*
cantou	*comeu*	*partiu*
cantamos	*comemos*	*partimos*
cantastes	*comestes*	*partistes*
cantaron	*comeron*	*partiron*

De los verbos TENER y ES)TAR: *tuve, tuviche, tuvo, tuvemos, tuvestes, tuveron.* Del impersonal HABER: *Houbo.* De VIR: *Vi, viche, veo, vimos, vistes, veron.* De CABER: *coube.* De SABER: *soube.*

En el imperfecto de subjuntivo se mantiene la diferencia entre los verbos en *-er* y los en *-ir: comera, comese* y *partira, partise.*

VOCABULARIO

— a —

abanicar (VC) 'mover ; moverse una cosa por sí misma' ; *abaṭingar* (S).

abaṭingase (S) 'columpiarse o mecerse en la copa de un árbol'.

abecha (R, S) 'abeja' ; *abeicha* (Vil) ; *abella* (Tal).

ablana (Vil) 'avellana' ; *abrana* (S).

ablanu (Vil) 'avellano' ; *abraneiru* (S) ; *avellaneira* (VC).

abuchar (S) 'mondar', refiriéndose a manzanas, peras o patatas.

abugadar (S) 'colar la ropa'.

acuartar (Vil) 'ayudar a la yunta que tira del carro con otra de refuerzo'.

adala (VC) 'mesita sobre la cual se coloca la tolva o cuba (...) para meter la ropa y colarla. Tiene diversas ranuras, que convergen en una central, por donde sale la lejía' AF.

adral (VC, Seroiro) 'Tabla que se pone en los costados del carro para que no se caiga lo que va en él'. Dic. Ac. ; *ŝadral* (Vil).

aguillón (VC) 'espigón del eje del rodezno'.

aguinzadeiro (VC) 'columpio'.

aguinzarse (VC) 'columpiarse'.

aladru (Vil) 'arado romano' ; *arao* (S, VC).

alastrar (VC) 'atascarse el molino con la harina que se acumula entre las dos muelas, cuando el grano no está bien seco' ; *aṭastrar* (S).

aliviadoiro (VC) 'dispositivo para graduar la separación de las muelas del molino'.

almorzo (VC) 'comida del medio día'.
almuace (VC) 'pasta de que se hacen las *fillo.as*'.
amoragueira (S, VC) 'fresa silvestre', planta.
amorogo (VC) 'fresa silvestre', fruto.
anabarse (VC) 'ponerse dura la ubre de las vacas o de otras hembras'.
analar (S): 1, 'volar'; 2, 'nadar'.
andulía (S) 'golondrina'.
aparar (VC) 'mondar' castañas.
apeladoiro (VC) 'cuña que acompaña a la *tru toira* del carro para apretar o aflojar el eje'; *pisedoirų* (Vil).
arbadolo (VC) 'madroño', fruto.
arbadoleira (VC) 'madroño', arbusto.
arco da vella (VC) 'arco iris'.
arcošų (Vil, VC) 'anillo de hierro o de varas retorcidas, mediante el cual se asegura al *medianų* el timón del aro'.
arna (VC) 'corteza del roble y del castaño'.
arrousar (S) 'calentar el horno para cocer el pan'.
arto (VC) 'zarza'.
asųveirar (Vil) 'ponerse bajo techo o en cualquier otro sitio resguardado de la lluvia'; *asųveirar* o *asųveirase* (R).
atabueis (Vil) 'cada una de las dos clavijas que lleva la lanza del carro para enganchar la yunta'.
atiase (S) 'pelearse, embestirse', las vacas o los bueyes.

— b —

badana (VC) 'piel pendiente del cuello de los animales bovinos'.
baíto (VC) 'saúco'.
bálagų (R) 'conjunto de hazas o heredades pertenecientes a distintos dueños'.
balca (S) 'escoba de ramos para abalear los cereales en la era'.
banda (Vil) 'llanta de las ruedas del carro'.
banzaų (S) 'muro que se hace a través de ríos o arroyos para derivar el agua fuera de su cauce'.

baraza (S) 'cuerda'.

barbear (VC) 'sujetar la vaca por la nariz'. El Dic. Ac. trae la palabra con nota de mejicanismo.

barón (S, Vil, VC) 'barra de hierro metida dentro del eje del rodezno y que, mediante la *ina*, imprime a la corredera el movimiento de éste'.

barranca (VC) 'masa de tierra que en tiempo de lluvias se desprende de sitios pendientes, precipitándose con violencia y estrépito'.

barranco (VC) 'muela fija del molino'.

barredoirų (C, Vil) 'escoba de retama o de piorno'.

basoiro (VC) 'escoba'.

batudo (VC, S) 'pasta de que se hacen *fichuelas* y *feisuelos*'.

bedul, bidul (S) 'abedul'.

ben (VC) 'bien'.

beneitų (Vil) 'saúco'; *bineitų* (S)

bercio (VC) 'cuna'.

bima (VC) 'mimbre'.

blandal (Vil, VC) 'pieza del molino, consistente en un cajón de madera en el cual va cayendo la harina a medida que se muele el grano'.

boi (VC) 'buey, toro'.

boizada (VC) 'se dice de la vaca que «anda al boi»'.

bolsa (S, VC) 'pieza de madera que llena el ojo de la muela fija del molino y dentro de la cual gira el *barón*'.

bolo, -a (VC) 'abuelo, -a'; *buölu, -a* (R, S, Vil).

bon, boa, búa (S, VC) 'bueno, -a'. *Bon* no suele usarse más que ante un sustantivo.

borracho (Oumente) 'madroño', fruto.

botelo (VC) 'estómago de los animales'.

bricha (S) 'parte grasa del cerdo próxima al ombligo'.

brimallo (VC) 'vencejo de paja con la espiga desgranada'.

brimba (S) 'mimbre'.

broco, -a (VC) 'se dice de la res vacuna que tiene los cuernos caídos y con tendencia a aproximarse sus puntas a medida que van creciendo'.

brosa (VC) 'hacha'.

buei mourų (S) 'ciervo volante'.
bųgada (S) 'colada'.
bula (VC) 'boñiga'.
buleira (VC) 'deposición de *bula*'.
bullar (VC) 'mondar', manzanas, peras o patatas. Véase *abuchar*.
bųrrachų (Vil) 'borrajo, rescoldo'; *borrallo* (VC).
burrų (Vil) 'aparato que hay en algunas cocinas para suspender la *prigacheira*. Consta de un palo grueso, giratorio, colocado verticalmente, y otro horizontal, ensamblado por un extremo al primero, con una pieza de refuerzo entre ellos para impedir que ceda la ensambladura y se cierre el ángulo recto formado por los dos'.

— c —

cabalo (VC) 'caballo'.
caborca (VC) 'barranco; «quiebra profunda que abren en el terreno las corrientes de agua»'. Dic. Ac.; *cabuerca* (S).
cabuercų (S) 'barranco más pequeño que la *cabuerca*'.
cacecho (VC) 'envoltura exterior del fruto del avellano, que puede contener un grano solo o varios'; *cacechų* (S).
cachola (Vil) 'cabeza del cerdo'.
cadea (Vill, Tal) 'cadena'.
caente (Vill, Tal) 'caliente'. Menos usado que *calente*.
cagacha (S) 'cagarruta'; *cagalla* (VC).
cagachón (S) 'cagajón'.
caizo (VC) 'Tablero de varas entretejidas, que se pone sobre el hogar a la altura del techo, para curar en él avellanas, castañas y nueves'. AF, s. *ciebu*; *cañizų* (S).
cal (VC) 'canal del molino'. Es un madero, excavado y abierto por un costado, que se coloca fuera del molino.
cala (S) 'escondrijo, bajo los caballones del río, donde se refugian las truchas'.
calar (VC) 'callar'; *cațar* (S).

calarna (S) 'quijada'.

caldulla (VC) 'corteza de abedul con que se cubren las colmenas'.

calella (VC) 'pieza del molino por donde pasa el grano de la tolva al ojo de la muela'. Véase *canaleicha* y *canaleta*.

camozo (VC) 'cada una de las varias prominencias del yugo cornal'; *camuezcu* (Vil).

camúas (S) 'jamugas'; *jamúas* (VC).

can, cais (Oumente) 'perro, perros'.

cana 'rama de árbol'.

canalecha (S) 'canal del molino, por donde baja el agua desde el caz hasta el rodezno'.

canaleicha (Vil) 'pieza del molino por la que pasa el grano de la tolva al ojo de la muela'; *calella* (VC); *canalata* (S).

canela (VC) 'canilla'.

canón (Vil) 'rama grande de árbol'.

capeliza (VC) 'cada una de las dos tiras de cuero que, cosidas en las cabezuelas de los palos del manal, sirven para unirlos mediante una correita o *šugo*'; *capeŝiza* (Vil); *capeţiza* (S).

capudro (VC, S) 'árbol de frutos rojos, como cerezas pequeñas, en racimo'.

carabillón (VC): 1, 'cada una de las dos clavijas que atraviesan horizontalmente la lanza del carro y entre las cuales se ata el sobeo'; 2, 'anilla de hierro que lleva el carro en la punta de la lanza para enganchar la yunta de refuerzo'; 3, 'anilla de hierro en la trasera del carro para enganchar la yunta que sirve de contén en las pendientes'.

carambo (VC) 'carámbano'.

carapochu (S) 'tocón delgado y puntiagudo en que suele pincharse las patas el ganado que anda por el monte'.

carbachu (S) 'roble'; *carballo* (VC).

carballal (VC) 'robledal'.

carberso (VC) 'viento muy frío'.

cariñase (Vil) 'columpiarse en la lanza del carro'.

caroncho (VC) 'polvillo que se desprende de la madera apolillada'; *caronchu* o *carontu* (S).

carozo (VC) 'corazón de la mazorca'.
carpanzų (S) 'planta parecida al brezo, pero más pequeña y de poca raíz'.
carqueisa (S) 'carquexia'; *carqueiša* (VC).
carrapochų (S) 'cepa del brezo'.
carreira (VC) 'camino provisional o que reúne malas condiciones'.
carril (Vil) 'portillo grande para pasar el carro'.
cašiga (S): 1, 'vaina seca de las legumbres'; 2, 'arbusto pequeño o planta leñosa que se encuentran secos en los montes que han sido quemados'.
caspa (S) 'corteza de los árboles'.
castañaleo (VC) 'castañar'.
castañeiro (VC) 'castaño'.
cazapetų (S) 'cepa de la urce o brezo'.
cebola (VC) 'cebolla'; *cebôa* (Vil); *cebọa* (S).
cedo (VC, Cecos) 'temprano'; *ceų* (S).
ceicha (Vil): 1, 'ceja'; 2, 'montón de nieve acumulada por el viento, que se conserva después de derretirse la de los contornos'.
cemba (S) 'escalón en el terreno'; *cembo* (Vill, Tal). El Dic. Ac. trae *cembo* como leonesismo y lo define: «Cada uno de los dos caballones que hay a los bordes de un río, arroyo, canal o acequia, así como los de los senderos y caminos».
cembón (S) 'masa de tierra que se desprende de una *cemba*'.
cereiša (VC) 'cereza'.
cereišal (VC) 'cerezo'.
cingarrase (S) 'columpiarse'.
cingarreirų (S) 'columpio'.
cinsa (Vill, Tal, Villarmeirín) 'ceniza'; *cinza* (Oumente).
colmear (VC) 'colmenar'.
colobra (VC) 'culebra'.
collo (VC) 'cuello'.
conchal (Vil) 'nogal'; *conšal* (R); *cųnțal* (S).
concho (Vil, VC) 'nuez'; *conšų* (R); *Conchų* o *contų* (S).
cordillón (VC) 'corvejón'.

corredío (VC) 'hilera de montoncitos de tierra que se suben a cuestas, en cestos, del fondo de una heredad y se echan a lo largo del lindero superior de la misma, cuando la roca se encuentra demasiado cerca de la superficie'.

corza (Vil) 'rastra'.

cosco (VC) 'cáliz de la avellana'. Véase *cacechų*.

coucichón (Vil) 'pieza de refuerzo que llevan por debajo las pértigas del carro, en su parte central'.

cousa 'cosa'.

cuachada (Vil, S, R) 'cuajada'; *cuallada* (VC, Tal).

cuadra (VC) 'cada una de las cuatro vigas principales que forman el bastidor del suelo del hórreo'.

cuartía (VC) 'medida de capacidad para áridos, equivalente a medio *tego*'.

cuchar (S, Vil, VC) 'cuchara'.

cųcher (S, R, Vil) 'cojer'.

cuchieŝu (Vil) 'cuchillo'; *cuchieţu* (S); *cutielo* (Vill, Oumente).

cueirų (S) 'cuero'.

cuelmų (S) 'haz de paja trillada, con toda la espiga para un mismo lado, que se emplea para *teitar*'.

cuerva (R, Bao) 'cuervo'; *corvo* (VC).

cųgoţų (S) 'burujo de espigas trilladas atado con dos vilortas que se cruzan en ángulo recto'.

cuitar (R, S, Vil) 'estercolar'; *cutiar* (VC, Tal...).

cuitų (R, S, Vil) 'estiércol'; *cutio* (VC, Tal...).

culmeirų (S, Vil) 'montón de heno que se hace en los prados, cuando se está secando, para que no se humedezca con el rocío durante la noche'.

culuöbra (Vil) 'culebra'.

cumbių (S, VC) 'lomo del tejado'.

cuñų (Vil) 'cuña que se mete junto con la espiga del timón del arado en un hueco de la esteva, para graduar la abertura del ángulo formado por el timón y la cama'.

curripa (S, VC) 'cerco de piedra donde se echan las castañas con sus erizos hasta que éstos se pudren'.

curtía (VC) 'conjunto de tierras de cultivo de varios due-

ños o de todo un pueblo'; *curtía* o *curtinal* (S). Véase *bálagu*.
curtín 'colmenar'.
cuzo, -a (Tal, Tormaleo, Oumente) 'perro, perra'.

— ch —

chábana (Vil) 'piedra grande y plana'.
chamar 'llamar'.
chamarea (S) 'llamarada'.
chamụrcal (Vil) 'terreno pantanoso'.
chanera (Vil) 'llanura'.
chanụ (Vil) 'llano, llanura'; *chao* (VC).
chapa (VC) 'piedra incrustada en el puente del molino sobre la cual gira el rodezno'; *sapa* (Vil); *sapas* (S).
chave 'llave'.
chegar 'llegar'.
chen, chea (VC) 'lleno, llena'; *chen, chía* (S); *Chenu, chena* (Vil).
chenar (Vil, S) 'llenar'.
chorar (VC) 'llorar'; *chụrar* (Vil).
choucla (VC) 'clueca'; *choucra* (Oumente); *chueza* (Vil).
chourizu, ţourizu (S) 'chorizo'.
chover (VC) 'llover'; *chụver* (Vil).
chueca (S) 'cencerro'.

— d —

debuchase (S) 'desprenderse por sí sola del erizo la castaña madura'.
debullar (VC) 'sacar las castañas del erizo'.
deloncela (VC) 'comadreja'; *diluncieţa* (S).
dentil (Vil, S) 'dental del arado'.
desourizar (S) 'sacar las castañas del erizo'. Véase *debullar*.
destelar (VC) 'desprenderse la castaña del erizo'. Véase *debuchase*.

destelo (VC) 'castaña que se *destela*'.
didų 'dedo de la mano'.
dida 'dedo del pie'.
direitų 'derecho'.
dous, duas, 'dos'.
duviesų (R) 'ovillo'.

— e —

eichar el catų (S) 'hacer ademán de embestirse las vacas'.
eilí (VC) 'allí'; *eiší* (R); *eiţí* (S).
eiquí 'aquí'.
eira (VC) 'era', donde se trillan los cereales.
eirų (S, VC) 'heredad o parcela que forma parte de una *curtía*'.
eiš, eis (Vil) 'eje'.
ešada (S, VC) 'azada pequeña con la pala terminada en punta'.
ešadón (S, VC) 'azada o azadón'.
ešola (VC) 'azuela'; *ešuela* (R. S.).
embozada (VC) 'lo que puede contener la concavidad formada por las dos manos juntas por el lado de los meñiques'.
encintar (S). Véase *alastrar*.
engazų (Vil, S, VC) 'rastro de madera'.
engranar (S) 'acumularse cantidad excesiva de grano en el ojo de la muela'.
enguanų (S) 'hogaño'.
enrošar (VC). Véase *arrousar*.
ensame (VC) 'enjambre'; *inšame* (S).
enšiva (VC) 'encía'.
entecer (VC) 'tejer los várganos de la sebe con varas flexibles o *gamallas*'.
entremís (S). Véase *adala*.
érbado (Vil, Tal): 1, 'fruto del madroño'; 2, 'madroño', arbusto (Oumente).
erbedeirų (Vill, Tal) 'madroño', arbusto.

escambrón (S) 'peral o ciruelo silvestre con púas muy punzantes'.
escanu 'escaño'.
escavón (VC) 'herramienta a manera de azada, con dos dientes fuertes y largos en vez de pala'.
escuitar (S, R, Vil) 'escuchar'; *escutiar* (VC, Tal, Vill, Oumente, Tormaleo).
escurnar (VC) 'descornar'.
escurnón, -núa (S) 'se dice del animal de cuernos que es propenso a embestir'.
esguilu (S) 'ardilla'; *esquibo* (VC).
esmelao, -ada (VC) 'sin dientes'.
espalumbar (S) 'romper la cola de la vaca por su punto de arranque'. Se usa más como reflexivo.
espineiru (S) 'zarza'.
esqueicer (S) 'olvidar'.
estaca (Vil, VC) 'estandorio corto y sin punta que se emplea para sostener los adrales'.
estadoncho (VC) 'estandorio para sostener la carga del carro'; *estadueñu* (Vil).
estenar (S, R, Vil) 'cesar de llover'; *estiar* (VC).
estoupón 'digital'.
estrébedes (Vil) 'trébedes'.
estreitu, -a 'estrecho, -a'.
estremar: 1 (S), 'separar los corderos o los cabritos de sus madres para que no las mamen'; 2 (VC), 'separar la manteca de la leche o de cualquiera impureza'.

— f —

facienda (Vil) 'ganado lanar o cabrío'.
faer o *facer* 'hacer'.
falcatrúa (VC) 'engaño, trampa, mala pasada'.
falda (Vil) 'trasera del carro'.
falmega (S, VC) 'piel suelta que tiene la vaca entre cada una de las dos patas traseras y el vientre'.

[illegible]
[illegible]
[illegible]

— g —

gabuzo (VC) 'brezo seco'.
galo (VC) 'gallo'; *gaśų* (Vil); *gaţón* (S).
galſarrų (S) 'milano, azor'.
garabatų de dous pinchųs (S). Véase *escavón*.
garabetas (VC) 'tallos de plantas leñosas y de arbustos pequeños que quedan secos en el monte cuando éste ha sido quemado'.
gárabų (S, VC) 'ave de rapiña, nocturna, cuyo canto imita la gente con las voces onomatopéyicas *cavar, cavar, cavar...*' Dicen que es lo mismo que la *curuśa* 'lechuza'.
garduñeira (VC) 'cepo para cazar animales dañinos'.
gaśín (Vil) 'pollo, gallo joven'.
gaţía, pita (S) 'gallina'.
gatinas (*de, a-*) (VC) 'a gatas'.
gazapo (VC) «Cierta ave de rapiña». El Dic. Ac. lo pone con nota de asturianismo.
gralleiral (Vill, Tal) 'cascajar'.
granda (S, VC) 'terreno pendiente, de mala calidad, inculto y cubierto de maleza'.
grañola (VC) 'vencejo de paja con la espiga sin desgranar'.
gucha (R, Vil) 'aguja'.
güei (R, S, Vil) 'hoy'; *hoy* (VC).
guieiro (VC) 'camino pendiente en el monte por donde se arrastra leña o roza'. Véase *treitoirų*.
guövų (R) 'huevo'; *huövų* (Vil).
gurar (S) 'empollar'.

— h —

haiga (VC). Véase *gazapo*.
horro (VC) 'hórreo'.

— i —

ina (S, Vil) 'pieza de hierro del molino, fija horizontalmente en el extremo superior del *barón* y que, encajada por sus

dos extremos en sendas muescas de la corredera, imprime a ésta el movimiento del rodezno' ; *ía* (VC).

indaste (S). Véase *burrų*.

infante (VC) 'tercer enjambre que sale de la colmena durante el año'.

iñar (S, VC) 'acariciar la vaca al ternero con la voz'.

— l —

labastra (VC) 'piedra grande'.

lamber (VC) 'lamer' ; *ŝamber* (Vil) ; *ţamber* (S).

largata (VC) 'lagartija'.

largato, largatón (VC) 'lagarto'.

leira (VC) 'haza que forma parte de una *curtía*. Suele ser rectangular y en terrenos pendientes tiene su menor dimensión en el sentido del declive'.

leite (VC) 'leche' ; *ŝeite* (R, Vil) ; *ţeite* (S).

lombo (VC) 'lomo' ; *ŝombų* (Vil) ; *ţombų* (S).

lua (VC) 'luna' ; *ŝuna* (R, Vil) ; *ţuna* (S).

— ll —

llantón (VC) 'llanta de las ruedas del carro'.

— m —

machada, maţada (S) 'hacha'.

mache (S) 'manal' ; *malle* (VC).

madrueñų (Vil) 'madroño'.

maís (Tal, Vill) 'maíz'.

mamela (VC) 'castaña cocida con la corteza'.

manera (Vil) 'cada uno de los dos asideros por donde se coge el mango de la guadaña'.

manía 'se dice de la hembra que no está preñada'.

mañiza (S) 'haz de paja destinado para cama o alimento del ganado'.

marcada (VC) '*eiro* grande'.

marco (VC) 'mojón' ; *marcų* (Vil).

maruechų, maruetų (S) 'macho de la cabra, apto para padrear'.

mazá (VC) 'manzana' ; *mazana* (S).

mazaneirų (S) 'manzano' ; *mazaqueiro* (VC).

meda (S) 'hacina en que se amontonan los haces de trigo o centeno en la era'. El Dic. Ac. lo trae con nota de leonesismo.

medanil (S) 'correa con que se sujeta el *arcošų* al yugo' ; *medanų* (Vil, VC).

mefrar (S) 'sujetar la vaca por los *mefres*'.

mefres (S) 'narices de la vaca'.

melena (Vil, VC) 'piel de perro, cerdo, jabalí, etc., que se pone sobre la *mųšida* para protegerla'.

menal (Vil) 'manal'.

meón (VC) 'pieza central de la rueda del carro' ; *mión* (Vil).

mesa 'puente del molino, sobre el cual descansa el rodezno'.

mesų, mesǫ 'tajuelo'.

moca (VC) 'mango del manal' ; *manueca* (S, Vil).

mocer (VC) 'ordeñar' ; *mųcer* (Vil).

mola (VC) 'muela corredera'.

molitorios (VC) 'maderos sobre que descansa el *barranco* del molino'.

moracego (VC) 'murciélago' ; *mųrciéganų* (S).

mostañal (VC) 'cierto árbol de hojas anchas y blanquecinas'.

mouco, -a (VC) 'descornado, -a'.

muitu (S, R, Vil) 'mucho' ; *mutio* (VC) ; *muto* (Tal, Vill, Tormaleo).

mušida (Vil) 'almohadilla que se coloca a la vaca o al buey en la cabeza al uncirlos' ; *mulida* (VC).

mulo (VC) 'mocho, sin cuernos'.

muñica (S) 'boñiga'.

muñir (R, S) 'ordeñar'.
mụrdichada (S) 'mordisco'.
mụrdichón, -úa (S) 'mordedor'.

— n —

navicha (Vil) 'clavija de madera que lleva el timón del arado para enganchar la yunta'; *navilla* (VC).
noite (VC, Tal...) 'noche'; *nueite* (R, S, Vil).
novelo (VC) 'ovillo'.
nubraceiru (S) 'niebla'.

— o —

ollo (VC, Tal...) 'ojo'; *uechụ* (Vil, R, S).
orvazar (VC) 'lloviznar'.
oŝa (Vil) 'vasija de barro que se utiliza principalmente para leche'.
ouŝar (Vil) 'aullar'; *auṭar* (S); *oular* (VC).
oureiro (VC) 'laurel'; *ŝaurel* (Vil).
ouricheira (S) 'orejera del arado'; *ureicha* (Vil); *ourilleira* (VC).
ourizo (VC) 'erizo'; *ourizụ* (S).
ọutonụ (S, Vil, VC) 'otoño'; *outuenụ* (R).
ouveicha (Vil) 'ojeva'; *ouvecha* (R, S).

— p —

pacheirụ (S) 'pajar destinado a almacenar el heno y la paja'; *palleiro* (VC).
paleirụ (Vil) 'sauce'.
paleteirụ (S) 'el que hace y renueva los techos de paja, para lo cual se sirve de una paleta'.
palmela (Tormaleo) 'reja del arado, clavada al *dentil*'.

pao (Vil, Tal, Cecos, Valdebueyes) 'palo'.
paolla (VC) 'mazorca de maíz'.
paraza: 1 (S), 'mondaraja'; 2 (VC), 'corteza del abedul y de algunos otros árboles'.
parede (S, VC) 'pared'.
parreiro (VC) 'construcción donde se almacena la hoja o *rama de carballo* para alimento de cabras y ovejas durante el mal tiempo'.
parreirų (S, Vil). Véase *pacheirų*.
pata coša (*andar a-*) (VC) 'andar a saltitos con un solo pie'.
pazpachar (S) 'codorniz'; *pazpallar* (VC).
pé (VC): 1, 'pie'; 2, pegollo del hórreo'.
pišadoira (Vil) 'mecanismo para parar el molino'; *pešadoira* (VC). En esta localidad es una especie de compuerta —una tablilla, y a veces una piedra— que se pone y quita a mano en la *cal* del molino para abrir o cerrar el paso del agua'.
pela (VC) 'cada una de las paletas del rodezno'; *peța* (S).
pena 'peña, roca'.
penedo (VC) 'más pequeño que *pena*'; *peneų* (Vil) 'peñasco'.
penera (Vil) 'cedazo'; *pineira* (VC).
perna cachada (*ir, vir, andar, montar, a-*) (VC) 'ir, venir, etcétera, la mujer a caballo sentada a horcajadas'.
perocho (VC). Véase *maruechų*.
pértega (Vil, Tal) 'cama del carro'; *piértiga* (Vil).
pértigo (VC) 'garrote del manal'; *piértigų* (Vil).
pésago (VC) 'melocotón'.
pesagueiro (VC) 'melocotonero'.
pescal (S) 'infierno del molino'.
pesela (VC) 'cesta más ancha que alta'. Suelen llevar a las mujeres en la cabeza.
peselbe (S) 'pesebre'; *presebe* (VC).
peso (VC) 'cesto más alto que ancho con el cual acarrean los hombres uvas, estiércol, etc.'
petechų (S) 'pellejo'.
pezón (Vil) 'lanza del carro'.
pezųnera (Vil). Véase *pezón*.

pía (R, S, Vil) 'pie'.

picašu (S) '*ešada* pequeña'.

pichar (S) 'cerrar con llave'.

picheira (S) 'cerradura'.

piechų (S) 'zoquetillo de madera para cerrar portillos, puertas y ventanas'.

pinų (S) 'clavija del timón del arado para enganchar la yunta'.

pizpųneirų (S, Vil) 'travesaño de madera que cruza horizontalmente la cama del arado, asegurando a ella las dos orejeras'.

pládanų (Vil) 'plátano, árbol'; *pradeirų* (VC).

pousar 'posar'.

prata (S, VC, Tal...) 'plata'.

pratų (S) 'plato'; *prato* (VC, Tal...).

pregacheira (S) 'cadena suspendida sobre el llar para colgar de ella el pote'; *prigacheira* (Vil).

preganza (VC). Véase *pregacheira*.

presietų (S) 'canalillo que se deriva de una acequia para repartir el agua de riego'.

prigueirų (S) 'pastor de cabras que cuida las de todo el pueblo'. Suele ser un muchacho a quien hospedan por *viceira* o turno los dueños del ganado, a razón del número de cabezas que tiene cada uno'.

prúida. (Un labrador de Viliella me dice que *prúida* es una 'cuesta', pero que allí no emplean la palabra.)

púcara (Larón). Véase *oŝa*.

puer (VC) 'poner'.

pųmar (VC) 'manzano'.

puntera, pontera (VC) 'tabla fija a la *cuadra* del hórreo, delante de la puerta, que sirve de peldaño para subir y bajar'.

pųrtieŝų (Vil) 'portillo para paso personal o del ganado'; *portelo* (VC).

puša (VC) 'cada uno de los dos asideros del mango de la guadaña'.

pųŝina (Vil) 'polla, gallina joven'.

pusa (VC) 'cáscara que envuelve el grano del trigo y otros cereales'.

— q —

queišada (S) 'quijada'.

queišeṭa (S) 'barrica de corteza de tilo en que se cuela la ropa'; *queiša* (VC); *trobo* (Seroiro).

— r —

rabela (VC) 'empuñadura o asidero de la esteva del arado romano'.

rabiza (Vil, S, VC) 'pieza fundamental del arado romano, que comprende la esteva y su prolongación hasta el dental'.

rameira (S) 'laurel'.

ranchín (VC) 'lechón'.

rapón (VC) 'rasero'; *rapų* (S).

rastrón (Vil) 'grada', instrumento agrícola.

reaz (VC) 'espinazo de los animales'; *reñaz* (S).

rebošų (Vil) 'roble'.

relistrar (VC) 'relampaguear'.

relistro (VC) 'relámpago'.

rella (VC) 'reja del arado'; *recha* (R, S); *reicha* (Vil).

requicho (*a-*) (VC) 'a horcajadas sobre el cuello de una persona'.

rešaų (S) 'rejilla que se pone a la entrada del canal del molino para impedir el paso de piedras, hoja, trozos de madera, etc.'.

reṭampar (S) 'relampaguear'.

richeira (Vil) 'cada uno de los dos travesaños que cruzan el *mión* de la rueda del carro y refuerzan las *cambas*'.

riegų (Vil) 'surco que abre el arado'.

roca (VC) 'rueca'.

rodal (VC) 'conjunto del eje del carro con sus dos ruedas'.

rodo (VC) 'batidera'.
rodalo (VC) 'utensilio de madera con mango muy largo para sacar el rescoldo del horno'; *rụdaŝụ* (Vil).
rodeno (VC) 'rodezno'.
roldo (VC) 'baraño'.

— š —

ša (VC) 'ya'.
šabardo (VC) 'segundo enjambre que sale de la colmena durante el año'.
šebrar: 1 (Vil, VC), 'separar o separarse el ganado cabrío o lanar perteneciente a varios dueños, cuando vuelve todo junto del pasto'; ¡*šebra*!, ¡*šebra*! es la voz con que los pastores incitan al ganado a separarse; 2 (VC), 'poner las crías de las ovejas o de las cabras en sitio distinto del que ocupan las madres para que no las mamen'; 3 (VC), 'separar el ternero de la madre para terminar de ordenarla'.
šemelgo (VC) 'gemelo'.
šesta (VC) 'retama, hiniesta'; *šiniesta* (Vil).
šineiro (VC) 'enero'.
širingase (Vil) 'columpiarse'.
širingonza (Vil) 'columpio, de cualquier forma que sea'.
šuela (Vil). Véase *eišola*.
šubir (S) 'subir'.
šugo (VC) 'correíta que une las dos *capelizas* del manal'; 'yugo'.
šuilín (VC) 'mes de julio'.
šullo, *šuyo* (VC). Véase el anterior.
šunca 'yunque'.
šuncer (VC) 'uncir'; *šunir* (S).
šunių (VC) 'mes de junio'.

— ŝ —

ŝamera (Vil) 'cierto arbusto silvestre de madera muy dura'.
ŝariega'l ŝume (Vil) 'llar'.
ŝastra (Vil) 'trozo de monte cubierto de roca blanca'.
ŝeirón (Vil). Véase *gralleiral*; *leirón, leirosa* (VC).
ŝerza (R, Vil) 'miedo'; *lercia* (VC, Vill, Tal, Oumente, Villarmeirín).
ŝerzosu, -a (Vil) 'se dice de lo que causa miedo'.
ŝevar (Vil) 'llevar'; *ţevar* (S).
ŝibiadoira, ŝubiadoira (Vil) 'mecanismo para graduar la separación de las muelas del molino'.
ŝinu (Vil) 'lino'; *lin* (VC); *ţin* (S).
ŝiñuelu (Vil) 'baraño'; *ţiñuelu* (S).
ŝoru (Vil) 'sobeo'; *loro* (VC).
ŝousa (Vil) 'losa, pizarra con que se cubren las casas'; *lousa* (VC); *ţousa* (S).
ŝousau (Vil) 'techo cubierto de losas'; *lousao* (VC); *ţousau* (S).
ŝueza (Vil) 'lodo, fango de los caminos'.
ŝuria (Vil) 'cuerda gruesa, de cerdas, con que se ata la carga del carro'; *luria* (VC).
ŝuriar (Vil) 'atar la carga del carro con la *ŝuria*'.
ŝuviesu (Vil) 'ovillo'.

— s —

sabugo (VC) 'sustancia blanca o medula del cuerno de la vaca'.
sabugueiru (R) 'saúco'.
sagredo, sagrial (VC) 'tierra pedregosa y mala que saca a veces a la superficie la reja del arado, cuando penetra en el suelo más de lo debido'.
sair (Tal, Vill) 'salir'. Menos usado que *salir*.
salgueiru (S) 'sauce'.

salgüeñų (Vil) 'sangüeño, cornejo'; *salguña* (S); *salguño* (VC).
sancio (VC) 'sauce'.
San Juan (VC) 'mes de junio'.
Santa Marina (VC) 'mes de julio'.
sapa (Vil) 'piedra incrustada en el puente del molino y que sirve de quicio al rodezno'; *sapas* (S); *chapa* (VC).
sardón (Vil, S) 'acebo'.
sarrio (VC) 'sarro, hollín'.
sebe (VC) 'conjunto de las cuatro paredes del hórreo, formadas por tablones apoyados sobre las *cuadras*'.
sobrando (VC) 'especie de urce pequeña y de poca raíz'.
souto 'sitio poblado de árboles, sobre todo si son castaños'.
sųrradoirų (S) 'palo largo con que se remueve y levanta la leña en el horno para que queme mejor'; *serradoiro* (VC).
sųveirų (*punese a-*) (Vil). Lo mismo que *asųveirar, asųveirase*; *pųnese al sųveirų* (S).

— ţ —

ţande (S) 'bellota'; *lande* (VC).
ţaţa (S) 'timón del arado'; *lata* (VC); *timón* (Vil).
ţóndriga (S) 'nutria'; *lóndriga* (VC).
ţoubiu (S) 'guijarro, canto, piedra'.
ţume (S) 'fuego, lumbre'; *ŝume* (Vil); *lume* (VC).

— t —

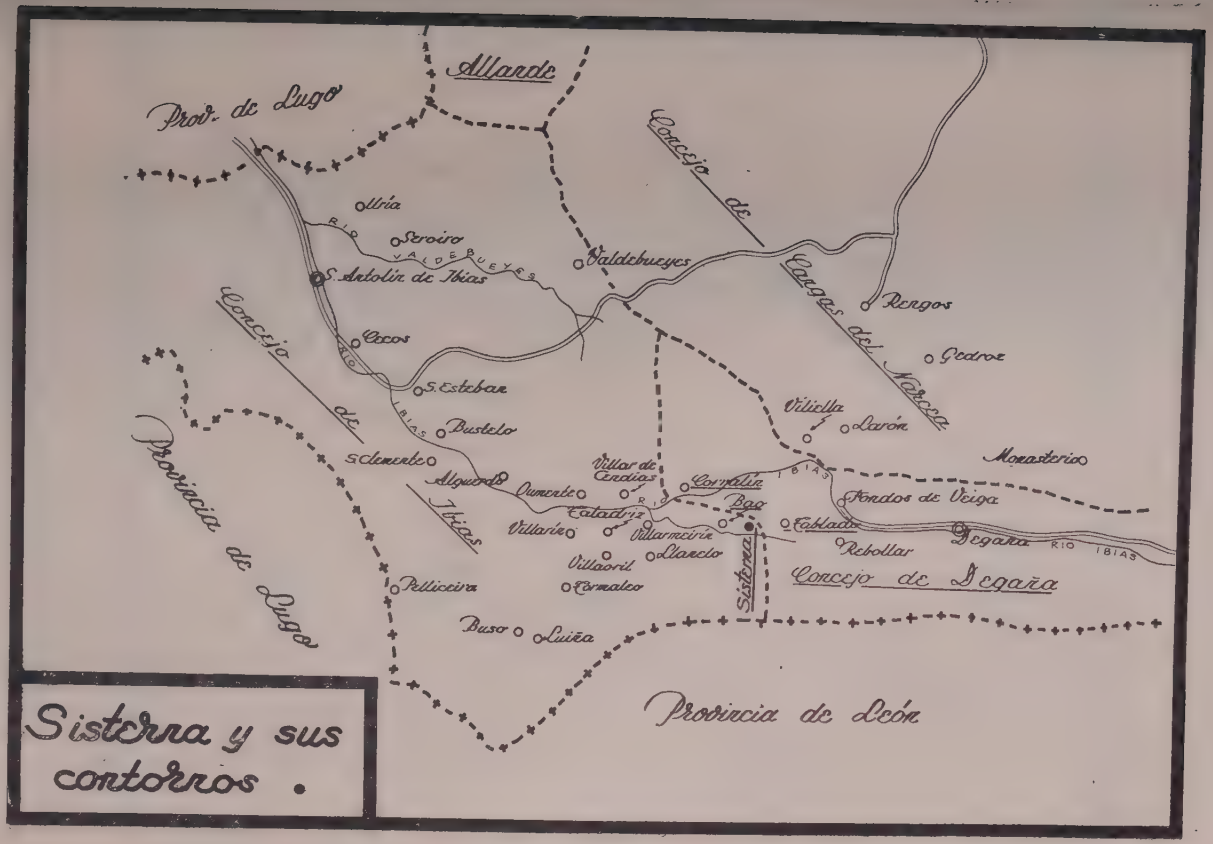
talanguera (Vil) 'cada uno de los dos bastidores formados por el primero y segundo estandorio de cada lado del carro y dos o tres tablillas clavadas en ellos'. Se usan cuando se carga en el carro heno, roza u otras cosas de mucho volumen.
taleirúa (S, Vil) 'telera del arado'.
taduńchera (Vil) 'orificio de la pértiga del carro en que se mete el estadoño'.

tallo (VC) 'tajo'.
tamén (S, VC, Tal...) 'también'.
tarabicu (Vil) 'cítola del molino'; *tarabelo* (VC).
taragüezu (S) 'corazón de la mazorca'.
tazón (S, Vil) 'vara o rama flexible con que se tejen los várganos en la sebe'.
tego (VC) 'medida de capacidad para áridos equivalente a medio *cuartal*, o sea, la octava parte de la fanega'.
teišón (VC) 'cada una de las clavijas de madera que llevan de trecho en trecho las pértigas del carro para asegurar en ellas la cuerda con que se ata la carga'
teitador. Véase *paleteiru*.
tella (VC) 'tilo'.
testuada (VC) 'testarada'.
tiesta (S) 'frente de personas y animales'.
tíu, tía (*el* —) 'palabra de respeto que se antepone al nombre de las personas mayores'.
torgo (VC) 'cepa de la urce'; *tuérganu* (Tablado).
toupu (S) 'topo'; *toupa* (Corralín).
traba (S) 'tabla'.
tornu (Vil): 1, véase *teišón*; 2, véase *navicha*.
treita (Vil) 'conjunto de ramas entretejidas con que se baja a rastras leña del monte'.
treitoiras (VC) 'piezas te madera entre las cuales gira el eje del carro'; *truitoiras* (Vil).
treitoiru (S) 'sitio del monte por donde se arrastra la *treita*'. Véase *guieiro*.
trembir (S) 'temblar'.
trichau, -ada (S) 'se dice del ganado que tiene las patas doloridas de haber andado por caminos fragosos'.
trobo (VC) 'colmena'. Suele ser de un tronco ahuecado; *truébanu* (S, R, Vil).
tronca (S) 'tronco de castaño viejo y podrido interiormente'.
trousa (VC) 'corral que se hace en el monte, donde pasta el ganado, para recogerlo'.
truita (R, S, Vil) 'trucha'; *trutia* (VC, Tal, Vil, Villarmeirín).
trunabidu (S) 'trueno muy ruidoso'.

tuena (S): 1, 'trueno'; 2, 'tormenta'.
tupuchón (S) 'parte más gruesa del hilo que no ha sido bien hilado'.
turia, turieirų (S). Véase *cemba*.
turnear (VC) 'acometer con los cuernos la vaca o el toro'; *turniar* (S).
turneirada (S) 'testarada de carnero, vaca u otro animal cornudo'.
turnión, -úa (S, VC) 'que *turnea* o *turnia*'.

— v —

vaca ŝoura (Vil) 'ciervo volante'; *vaca loura* (VC).
valera (Vil) 'se dice de la hembra que no está preñada'; *valeira* (S, VC); *valeirų* 'vacío'.
vara (Sr, VC) 'eje del rodezno'.
varešar (S, VC) 'varear', castañas o nueces.
varešón (S) 'el que varea castañas o nueces'.
vargo (VC) 'várgano'.
veira (VC) 'alero del tejado'.
veirón (S) 'escondrijo donde se refugian la truchas'. Véase *cala*.
vela (Vil) 'argolla de hierro con que se asegura la guadaña al mango'.
viceira: 1 (S), 'vecera, turno'; 2 (VC), 'ganado lanar y cabrío'.
viechų (Vil, S, R) 'viejo'; *vello* (VC).
viluerta (S) 'vencejo de varas flexibles retorcidas'; *viorta* (VC, Vill, Tal, Cecos): *viorto, viorta* (Valdebueyes).
viño (VC) 'vino'.
vir (Tal, VC...) 'venir'.
vistor (S) 'individuo investido de cierta autoridad que representa en las aldeas al alcalde de barrio'.


Allande
Prov. de Lugo
Concejo de
Cangas del Narcea
Ulria
Seroiro
RIO VALDEBUEYES
Valdebueyes
S. Antolín de Ibias
Rengos
Cedrón
Cecos
RIO IBIAS
S. Esteban
Concejo de
Villella
Larón
Bustelo
Provincia de Lugo
S. Clemente
Monasterio
Villar de Cardias
Corrillón
IBIAS
Alguerdo
Oumente
Fondos de Veiga
Bao
Catadrijz
Villarino
Villamartín
Fasgadas
Degaña
RIO IBIAS
Ibias
Villaoril
Llanciu
Rebollar
Sisterna
Concejo de Degaña
Pelliciva
Formalco
Buso
Luiña
Provincia de León
Sisterna y sus contornos .

Mar Cantábrico
Gijón
Avilés
Luarca
Cudillero
Pravia
Oviedo
Grado
Salas
Tineo
Belmonte
Cangas del Narcea
Allande
Villayón
Castropol
Ribadeo
Quirós
Riberga
Somiedo
Ibias
Degaña
Provincia de Lugo
Provincia de León

1. Sisterna (Ibias).
2. Rebollar (Degaña).
3. Viliella (Cangas de Narcea).
4. Forniellas (Allande).
5. Montefurado (Allande).
6. La Reigada (Allande).
7. Cabral (Allande).
8. Balbona (Allande).
9. S. Facundo (Tineo).
10. Rebollo (Allande).
11. Bustantigo (Allande).
12. Rellanos (Tineo).
13. Navelgas (Tineo).
14. Naraval (Tineo).
15. Bárcena (Tineo).
16. Paredes (Luarca).
17. Parlero (Villayón).
18. Len de Quintana (Villayón).
19. Arbón (Villayón).
20. Villapedre (Navia).
21. Puerto de Vega (Navia).
22. S. Martín de Luiña (Cudillero).
23. Mallecina (Salas).
24. Priero (Salas).
25. Camuño (Salas).
26. Rediviña (Pravia).
27. Bayo (Grado).
28. Santianes (Grado).
29. Rodiles (Quirós).
30. S. Martín (Teverga).
31. Montovo (Belmonte).
32. Agüera (Belmonte).
33. Clavillas (Somiedo).
34. Arbellales (Somiedo).
35. Saliencia (Somiedo).
36. Aguino (Somiedo).
37. Valle de Lago (Somiedo).

— y —

ya (S, R, Vil, VC, Tal, Oumente, Seroiro) 'y'.
ya más (S) 'y además'.
yérgula (Vil, S). Véase *caldulla*.

— z —

zarciešų (Vil) 'azada pequeña cuya pala termina en punta'.

Abreviaturas

AF: Azevedo y Fernández, «Vocabulario del bable de Occidente».
Dic. Ac.: Diccionario de la Real Academia Española.
R: Rebollar.
S: Parroquia de Sisterna.
Tal: Taladriz.
VC: Villar de Cendias.
Vil: Viliella.
Vill: Villamarín.

Observación.—Las palabras de este vocabulario que no van acompañadas de la correspondiente localización, debe entenderse que son comunes, por lo menos, a todos los pueblos que van indicados en abreviatura.

Manuel Menéndez García

Oviedo, enero de 1950.

Los tesoros legendarios de Galicia

(Conclusión)

En qué consiste el tesoro

Acerca del contenido de los tesoros, no siempre se especifica. Existen muchos de los cuales se dice tan sólo que hay allí *un grande tesouro,* o un *gran haber* (Pena de Francos, en Doade (Monforte de Lemos), Ponte Avedela (Lobeira), Capilla de San Mamed, en lo alto de la sierra de este nombre, fuente del río Mao (Montederramo), Monte do Peto, en Vilar de Vacas (Cartelle), etc., etc., o también *moito ouro* (Castro de Baínte-Villamarín), o *grande riquezas* (Castro de Río-Villamarín).

Es bastante corriente que se mencione un cacharro o una olla llena de oro, como en el castro de Barreiro (Mellid) y en la Pena do Couto, en Bermés (Lalín). La obsesión del puchero lleno de oro es corriente en cuantos cavan la tierra. Cuando estábamos abriendo unas mámoas en el monte de Albán, en el ayuntamiento de Rairiz de Veiga, en la Limia, en una de ellas, al derrumbarse un montón de tierra, quedó al descubierto un cuenco eneolítico entero. La emoción de los operarios que traíamos fué indescriptible: con verdadera ansia nos vieron vaciar cuidadosamente el cacharro de la tierra que lo llenaba, y la decepción al no ver aparecer el oro no fué menor ; consideraban que habían perdido el trabajo.

El *pellejo de buey* lleno de dinero, al parecer corriente en otros países, sólo lo hemos encontrado una vez, allí mismo, en el monte de Albán.

Más veces se dice haberse encontrado una *barra de oro.* En el castro de Bendoiro (Lalín, Pontevedra) se encontró

---

(42) Recogido por D. Antonio Fraguas en 1934.

una barra de oro (42). En el de Salgueiredo (Páramo, Lugo) dicen que el abuelo de un tal Juan Castaño, que es el dueño de la cima del castro, encontró al andar arando una barra de oro macizo que vendió en Lugo a muy bajo precio, pero, sin embargo, le debió su riqueza por algún tiempo (43).

Alguñas veces, como en el Monte do Piñeiro, en Villamarín, sin duda por influencia de concepciones modernas, el tesoro se ha convertido en una *mina de oro*.

En otras ocasiones, el contenido del tesoro consiste en objetos, a veces de uso corriente, sólo que hechos de oro purísimo... La versión de que los moros construían de oro todos sus utensilios se repite muy a menudo. Así se encuentran en sus escondrijos los objetos siguientes:

La *cadea*, la *reixa* y la *lámpara da Moura*, en el Castromao (Celanova).

Dos gigantes de oro en el castro Morgadán (Carballedo, Chantada).

La silla del Rey Moro, en el mismo castro.

Una cabra, un cabrito y una virgen de oro, en el castro de Trelle (Barbadás-Celanova).

Un becerro de plata y una cabra de oro, en el castro de Cameixa (Borborás, Carballino).

Una santa de oro en el castro Pequeno do Neixón.

Un caldero de oro, en la Urdiñeira (Gudiña, Viana del Bollo).

Un *restrelo* de asedar el lino, de oro, en el Monte Negro de Xurenzás (Carballino).

Escopetas de oro en unas rocas cerca del castro de Bouzas (Verín).

Una cruz de platino, la mejor que había, que no había otra que se pusiera con ella, en el castro de Soutolongo (Lalín).

Un carro y unos bueyes maravillosos, en la Fonte das Carrizas, en Ganade (Ginzo de Limia).

---

(43) Información de D. José Rodríguez Rodríguez, 1930.

Sarillos y devanaderas de plata en el castro de Ourille (Celanova).

Una *garamalleira,* unas *pícañas* y otras cosas más de oro, en el castro de Seixas (Mellid).

Un telar de oro debajo del altar de la capilla del Dulce Nombre en Troña.

La *vida* de un rey, en el castro de Visantoña (Mellid).

De bolas de oro se habla en los procesos promovidos por Vázquez de Orjas.

Algunas veces se habla de *una capilla* riquísima, con santos y objetos de oro en el interior de la peña.

Del ya citado Couto de Louredo, en Mugares, se refiere:

«El *Ciprianillo* dice que cavando se ha de encontrar la capilla de San Ciprián y a la puerta dos gigantes con mazas; al entrar uno bajan las mazas, matan al primero que entra y todo se deshace en oro. Hay que hacer entrar delante un perrito... (44). Hay una peña grande llamada «la Capilla»; tiene una hendidura y por ella entra el sol el día de San Pedro, y aquel día se abre la capilla... Según otros, la piedra se abre el día de San Juan, a la mañana temprano, antes de salir el sol, y dentro hay una capilla muy bonita; los viejos dicen que la vieron

Esto de la capilla, como lo de los tesoros consistentes en *santos* de metales preciosos (a lo que se alude, dentro y fuera de Galicia, en la conocida canción infantil:

Al pasar el arroyo
de Santa Clara,
se me cayó el anillo
dentro del agua.
Al coger el anillo,
cogí un tesoro,
con la Virgen de plata
y el Cristo de oro),

(44) «Nós», núm. 5, 16 s.

puede ser una cristianización, al parecer tardía y muy moderna, de leyendas de otro tipo, o una contaminación con historias de hallazgos más o menos reales. También influye en ello la idea de las viviendas subterráneas de los moros.

La leyenda tipo pudiera ser la que dió lugar al episodio que refiere el P. Feijóo del Pico Sagro. Había allí, según los pretendidos exploradores de la caverna, un *ídolo de oro*. Este ídolo de oro aparece frecuentemente en la literatura de Caballerías atribuído a los moros, calificados en tales libros de *paganos*. Muchas veces, ese ídolo representa a Mahoma, de quien se dice tenía un muslo de oro, y por ello se le llama el *Zancarrón* a quien «adoran» los mahometanos. Es el ídolo que había en la torre donde Floripes, hija del almirante Balán, estuvo sitiada con Oliveros y otro de los Pares de Francia, ídolo que ellos despedazaron para valerse de sus fragmentos como proyectiles contra los moros que los atacaban. Es probable que sea por este lado por donde haya que buscar la explicación de estos detalles del mito de los tesoros.

Estos detalles se presentan en otras versiones:

En el monte dos Crastros, parroquia de Prado (Puenteareas), hay una roca llamada Peneda da Fenda (hendidura). Fueron allí unos desencantadores con vela bendita, libro, etcétera, y «a poder de leer, se abrió el *penedo*, y dentro del *penedo* había un gran palacio» (46).

En el castro de Guítara (Pantón, Lugo), una mujer *que din ten os diablillos*, reveló a unos consultantes que «encontrarían el tesoro después de trabajar mucho, y que antes habían de encontrar un cajón con varios objetos anticuados, y dos puertas (naturalmente, de una construcción subterránea), debiendo entrar por la de la izquierda» (47).

En alguna ocasión, el tesoro no es de metal precioso, sino de *mirra*. En Castro Dozón (Pontevedra) unos individuos, haciendo un pozo, encontraron un saco de mirra y tiraron

(46) Recogido en Pías (Mondariz) en 1932.
(47) Información de D.ª Josefa Rodríguez Vázquez, 1932.

con él. El saco estaba metido en un arca de piedra encontrada al deshacer un muro (48). En una de las *mamoiñas* de la sierra de Tronceda (Castro Caldelas), cuando las abrieron, hace más de cuarenta años (los hacía cuando recibimos la información), encontraron una olla con una pasta negra, y uno la cogió y los otros se reían de él, y al pasar un río se le cayó y allí la dejó quedar, pero otro de los compañeros cogió un poco de aquella pasta y era *mirra*, la cual llevó a un platero que se la pagó por tal (49).

No hemos logrado esclarecer lo que significa esta mirra, ni cuál puede ser el origen de esta idea. La mirra aparece asociada con el oro en los dones de los Reyes Magos, mas éstos no parecen tener en la tradición popular gallega la importancia que tienen, por ejemplo, en Alemania. En el desencanto de tesoros se habla muchas veces de sahumerios con mirra e incienso. Pudo haber aquí una contaminación difícil de poner en claro.

La «trabe d'ouro» y la «trabe d'alquitrán»

Consista el tesoro en lo que consista, acerca de cada uno de los que la tradición popular menciona, existe casi constantemente, además de la leyenda o leyendas del tipo de las que acabamos de exponer, la versión, muchas veces independiente, de haber en el lugar, por lo menos, *unha trabe d'ouro*, que también puede decirse una *viga* o una *mina*. En los dictados populares en verso, que hemos reproducido al hablar de las señales de existencia de tesoros, hemos encontrado mención de estas *trabes*.

Es frecuente que las *trabes* vayan de castro a castro o de monte a monte: entre Castro Lamiño (Brión-Coruña) y las torres de Altamira; del castro de Santa Adega y el de la Madanela (ambos en Villamarín); entre la punta do Nei-

(48) Información de D. Casiano Galego.
(49) Recogido de un vecino de Mazaira (Castro-Caldelas).

xón y la torre antigua, hoy deshecha, de Rianjo (Pontevedra); entre el pico de Castrelos y el monte de San Marcos (la Mezquita-Orense); entre el dolmen de Axeitos y una piedra natural llamada Pía do Frade (ría de Arosa), etc., etc.

También es frecuente que la *trabe* atraviese un camino: el que pasa por junto a las *motas* (mámoas) del monte de Albán (Rairiz de Veiga-Orense); la carretera de Ginzo a Calvos de Randín, en Ganade (Orense); en un camino que pasa por entre los castros de la Graña y de Paradela, en Mellid, etc., etc., o también un río: el río Búbal, en el lugar llamado Zarra dos Penedos; las aguas que manan de Fonteferra, en San Cosme de Cusanca (Irijo-Orense), etc.

Las que atraviesan los caminos son a veces tan superficiales, que las ruedas de los carros las van desgastando. Así acontece en el monte de Albán, en el castro de Vilelos, en Vilasante; castro de la Graña, ya citado, en la comarca de Mellid, etc.

Más frecuente es que las *trabes* sean dos: una de oro y otra de *alquitrán*. Si el buscador de haberes escondidos da primero con la de oro, ni que decir tiene que se hace inmensamente rico; pero si su mala fortuna le hace tropezar con la de alquitrán, estalla ésta en violentas *labaradas* de fuego, que lo incendian todo en un radio que puede ser: los cuerpos de los buscadores (Castro Morgadán); mucha tierra alrededor (Castro de Serantes-Mellid); la comarca (Laroá-Ginzo de Limia); siete leguas a la redonda (Castro das Varelas-Mellid; Fonteferra-San Cosme de Cusanca); siete parroquias (Troncoselo-Mondariz)... los casos extremos parecen ser los del castro de Trelle, donde el buscador puede salir con vida, pero será siempre desgraciado y llevará la desgracia a sus parientes y allegados, y el del monte de San Marcos, en la Mezquita, donde «hay una trabe de *fuego* y otra de oro, las cuales han de salir algún día una de ellas, y si sale la de fuego, queda *el mundo entero quemado*, y si sale la de oro, queda todo el mundo rico» (50).

(50) Información de D. Albino Núñez.

Algunas veces, la trabe peligrosa en lugar de ser de alquitrán es de fuego ardiendo (monte de San Marcos, castro de Meire-Mellid, etc.,), o de veneno (*veleno*) (mámoas de Tronceda-Castro Caldelas, Couto de Louredo-Toén, Troncoselo-Mondariz y los citados en los dictados en verso); también, más raramente, de *peste*... También, en lugar de ser trabes, pueden ser ollas o cántaras (Tronceda, Troncoselo, Fonte Cuberta, en Maceda), o cadenas (Vilelos, en San Salvador de Vilasante).

Los castros de la tierra de Mellid y algún otro, como el tantas veces citado Morgadán, en Villamarín, el monte de Pena Ferreira, en Loureiro, etc., ofrecen la particularidad de que las trabes son tres: de oro, de plata y de alquitrán. En el de Paradela, de Mellid, son de diamante, de oro y de alquitrán.

La significación de este mito, en términos generales, no parece difícil. Con la trabe de alquitrán se quiere representar, sin duda, el peligro que acompaña a toda operación mágica, a toda empresa extraordinaria, aunque no sea mágica, el elemento de riesgo y de exposición que lleva consigo toda posibilidad de triunfo, la intervención del azar en las obras del hombre. Pero esto es demasiado abstracto. Si ésta es la moraleja que no suele faltar en las leyendas, no es esto precisamente lo que más nos interesa, sino explicar, si es posible, la forma que reviste en este caso.

La trabe de alquitrán puede interpretarse como un elemento de defensa que los encantadores de tesoros hubieran puesto en ellos para alejar a los profanos con la amenaza del fuego; pero de hecho se habla, por lo general, de las trabes sin establecer relación alguna con los *encantos*, con los guardianes de los tesoros, ni con ninguna de las otras historias referentes a ellos. Parece un mito independiente de aquellos otros, incluso del mito general de los moros. Mayor relación pudiera tener, por lo que se refiere al fuego, con las ideas que hemos visto citadas por Feijóo, de ser los demonios los custodios de los tesoros encantados; pero esta idea es rara en la tradición popular, al menos como

idea clara y concreta. Sólo podrían alegarse en su favor los exorcismos del *Ciprianillo* y sus fórmulas para las evocacones de espíritus y para el pacto. Por medio del pacto consiguió Víctor Siderol adquirir un gran tesoro, y en su historia, que se encuentra hacia el comienzo del libro, se dice: «*Mas elle* —el demonio— *tem muitos thesouros debaixo do seu grande poder*». Mas esto, repetimos, no lo confirma la tradición popular en su conjunto.

En varios casos, se dice que no se busca el tesoro por temor de dar con la trabe de alquitrán. Así en Laroá y en el castro de Moldes. En éste dicen que como basta tocarle a la trabe para que el incendio se produzca, y no se sabe cuál de las tres es, hay que dejar descansar las otras dos.

Quiénes ocultaron los tesoros

La noticia del Pseudo-Turpin acerca del origen de los tesoros está viva en la tradición popular, y es la que más comúnmente sirve para explicarlo. De Santa Cruz de Arrabaldo tenemos la siguiente información:

«De los moros cuentan que perseguidos por el Apóstol Santiago (a la Vía Láctea llaman *carretera de Santiago*), marcharon del país, dejando ocultos en determinados lugares, después de encantarlos, todo el oro y cosas preciosas que tenían» (51). Ya hemos visto que otras veces los que expulsaron a los moros fueron Carlomagno y los Doce Pares de Francia, nueva coincidencia con el texto de Turpin (52).

Pero también pueden ser otros personajes los que dejaron los tesoros: en el Outeiro de Pazos (Celanova) se dice que «hubo tres Reyes, uno de ellos llamado Ataulfo, que dejaron depositados sus tesoros en una cueva que hay en la entrada, por la banda del Norte. Cuando uno de estos

(51) Información de D.ª María Fernández Somoza, 1932.
(52) Véase arriba, pág. 406.

Reyes marchaba lamentándose de dejar allí sus riquezas, otro rey le dijo:

—*Non te queixes, hom, que eu tamén deixei no sitio o meu haber* (53).

Pueden ser otros personajes indeterminados, humanos o míticos—enanos, gigantes, señores, *donas*—, un hidalgo conocido, como en la Fuente Pormás, o un vecino, como en Nogueira de Dozón (54).

Por lo demás, hay muchas personas conocidas, especialmente caballeros de casa rica, sacerdotes, comerciantes de aldea o de ciudad, usureros, escribanos, de los que se sospecha o se afirma que han enterrado tesoros. Entre las historias de esta clase que se refieren en las aldeas y aun en las ciudades, hay algunas auténticas. Un sacerdote muy conocido en la provincia de Orense en la segunda mitad del siglo pasado, que regentaba la abadía de San Payo de Abeleda, había ocultado una regular fortuna, en monedas de oro, bajo las piedras del umbral de la puerta de la iglesia, encerradas en botes de hojalata, y cuando murió dejó a un pariente suyo el encargo de recoger aquel caudal para entregarlo a sus herederos, como así lo hizo. Aquel abad había sido robado más de una vez. En tiempos de bandolerismo y en que se usaba poco el papel moneda, eran frecuentes tales escondrijos, y esto afirmaba, naturalmente, la creencia en los tesoros míticos.

Los encantos

Como se ha podido ver, hay dos clases de tesoros: los simples depósitos de dinero u objetos de valor, generalmente modernos, que no tienen de maravilloso más que su cuantía, y los tesoros *encantados*. La versión más corriente es que los tesoros antiguos, sean de los moros o de otras gentes, están encantados.

---

(53) CCG, Celanova.
(54) Recogido en Castro Dozón.

No se necesita ser moro, ni mago profesional, para encantar tesoros ; cualquiera puede hacerlo, conociendo las fórmulas y ritos necesarios. De éstos, lo que generalmente se sabe es que consisten en leer en un libro, y las más de las veces rodear el *haber* con una cuerda — casi siempre la de atar la carga del carro, que se llama *adibal* o *sedeño*—, la cual, mediante un conjuro, se convierte en serpiente, a la cual se le dice:

—*O que te desencantare, sete bicos te ha de dare.*

En Nogueira de Dozón se cuenta de un vecino que fué a encantar un tesoro llevando consigo un criado que conducía el baúl de dinero, el cual presenció la operación. El encantador *fixolle os seus requisitos* y le dijo:

—Quien aquí te desencantar tres *biquiños* te ha de dar.

Marcharon, y el criado, cuando le pareció, fué a desencantar el tesoro ; pero la primera vez encontró la culebra, tuvo miedo y se volvió. Al otro día tornó al sitio, la volvió a ver, y dijo: *Esta é a corda con que traía hoxe de comer a herba ao cabalo,* y al fin se atrevió, y le dió el primer beso, con lo que «ya le disminuyó el fuero» a la culebra. Cuando repitió y le dió los otros dos, ya consiguió deshacer el encanto y se aprovechó de la gran cantidad de dinero» (55).

Puede suceder que los dueños de los tesoros se hayan marchado después de dejarlos encantados—como sucede con los moros en algunas versiones—, y puede suceder que hayan quedado encantados con sus tesoros—como los moros en la versión que podemos dar como más general y como otros personajes diferentes de que se habla en esta clase de leyendas—. En este caso, el mito de los tesoros interfiere con el de las razas místicas, del que no podemos ocuparnos aquí. Prescindiremos, pues, de los casos en que se trata claramente de moros, e indicaremos algo acerca de otros personajes indeterminados.

En las cuevas de la sierra de Oribio (Samos, Lugo), unos hombres que iban a buscar el tesoro allí existente encontra-

(55) La misma información.

ron un hombre con grandes barbas ; uno de los buscadores sacó una pistola para él, e inmediatamente le desapareció la pistola de la mano, con lo que se asustaron tanto que abandonaron la empresa. Otros que bajaron a la cueva vieron un hombre sin pelo ni barba que les preguntó lo que querían; le dijeron que querían el dinero, y entonces el hombre aquel pronunció unas palabras, y los exploradores fueron a aparecer súbitamente cada uno en su casa. Una tercera expedición se encontró con un niño que tenía barbas, el cual les sopló, con el mismo resultado que en el caso anterior (56).

En el castro de Aldea Grande (La Estrada, Pontevedra) se ve salir algunas mañanas a unos hombres desconocidos que relumbran como el oro, los cuales cargan en caballerías inmensas riquezas en el monte, y desaparecen en las aguas del río (57).

En el monte Farelo hay un castillo con un tesoro dentro. Unos mozos quisieron coger el tesoro y entraron en una cueva en la cual vieron una trabe de alquitrán ardiendo y un corro de mujeres encantadas alrededor. Los mozos huyeron asustados y ya no volvieron a encontrar la entrada de la cueva (58).

En Chedas (Lalín) hay un encanto que se ve en el día de San Juan, antes de salir el sol : una vieja en una fuente (59).

En Cameixa (Carballino) un hombre que iba a pie a la Casa Grande encontró dos pesonajes que bajaban del castro, montados en machos, llevando una becerra y una cabra. Le preguntaron por un buen camino para llevar a aquellos animales, y él se lo indicó. Entonces le porfiaron para que se llevase la becerra o la cabra. Escogió la becerra, y ellos le dijeron que no le tocase hasta llegar a casa. Al llegar, le

(56) Información sin nombre de autor
(57) Información de D.ª Ana Meixide, 1932.
(58) Información de D.ª Isabel Lecoq Tabarés.
(59) Recogido de un hombre, en la Saburida, en 1934.

tocó, y la becerra se deshizo en plata... Después supo que la cabra era de oro (60).

En Troña, delante de la capilla del Dulce Nombre, salen primero una señora y después una sierpe (61).

En la Fecha das Fervenzas (Lobeira), los que trataban de desencantar un tesoro oyeron una voz que les decía:

—¿*En qué forma queredes que sáia*?

Uno que había estado en el servicio respondió:

—En forma de militar.

Se abrió la puerta y salió un militar muy grande, a quien al preguntarles lo que querían, respondieron:

—*Que por Dios nos reparta algo da sua riqueza.*

—¡*Ise Dios non manda roubar o que outros ten*!—respondió el militar, y les pidió como condición que le trajesen un *lanar* negro, cabrito o gato. Discutieron sobre quién iría a buscarlo, y el militar se cansó, vino un nublado y desapareció con él (62).

Estos personajes que se aparecen en relación con los tesoros son llamados con frecuencia *encantos* (también *encantados*). La palabra *encanto* tiene un sentido sumamente impreciso: unas veces alude a los personajes encantados en los montes o monumentos antiguos; otras a los tesoros mismos; otras a la manera de presentarse éstos. La misteriosa gallina con pollos, de que hemos hablado, *es un encanto*. Pero a veces *indica un encanto*.

Entre los encantos hay que contar también a los *guardianes* de los tesoros. Estos guardianes, unas veces son seres humanos encantados, ya en su forma natural, ya en otra. El tesoro de Macañís, entre San Cosme de Cusanca y Piñor de Cea, está vigilado por una moza y un mozo, hermanos, en figura de *cobra* y de *capón*, respectivamente. En la cumbre, a cuatro metros de profundidad, está un *arcaz* lleno de dinero, y más abajo, una *hucha* de dinero. Al cavar, apa-

(60) CCG, Carballiño.
(61) Recogido en Pías (Mondariz).
(62) Idem en Lobeira (Bande).

rece la culebra furiosa ; hay que picarla con una guadaña sin estrenar. En este instante, recobran su forma natural y ellos mismos indican lo que hay que hacer ; pero hay que entregarles la mitad del dinero (63).

En la Fuente da Costa, en el mismo país, el *encanto* está defendido por una culebra y un gato (64).

La culebra — algunas veces un dragón — es el guardián habitual de los tesoros que lo tienen. Puede ser un personaje encantado que se presenta en tal forma (casi siempre una hermosa doncella a quien se devuelve su forma natural con un beso, tres, siete o nueve), o una culebra encantada de la manera arriba indicada, o no se indica su origen ; sólo hemos encontrado un caso en que se diga que es el demonio, pero el informante es un ciprianista que se volvió loco buscando tesoros, y que nos dijo : «En Granada sí que los hay, pero no los pueden desencantar, porque el demonio aparece en forma de *bicha*, y como los andaluces les tienen tanto miedo, para desencantarlos tiene que ir un gallego allá.» No es, como se ve, una información utilizable.

En un caso, con referencia al castro Mourisco, en la Rabeda, se nos dice que la culebra tiene *siete cabezas,* y hay que darle un beso en cada una. En este caso, como en otros muchos, la serpiente es el tesoro mismo : al darle los siete besos se deshace en oro (65).

La relación de la serpiente con los tesoros es un hecho demasiado universal para que estemos obligados a ocuparnos de él aquí.

Por último, en el Penedo de Ladance, en Dozón, el custodio del tesoro es un «espíritu» que aparece en forma de un cordero *(año)* (66), lo cual no dejaría de hacer pensar al P. Feijóo en el vellocino de oro, y en el castro de Mourillós

(63) Información de D. Emilio Nogueira da Costa.

(64) Del mismo informador.

(65) Información de D. Marcial Guede y D. Ginés Pérez, de San Ginés de Paderne (Allariz), 1931.

(66) Información de D. Casiano Galego.

(Celanova), una *témera* que tenía el cuerpo de un león, a la cual había que echarle un gato para que se entretuviese comiéndolo, y mientras cavar a toda prisa para descubrir el haber (67).

Los tesoros encantados poseen otras condiciones especiales. El oro toma en ellos, a veces, la apariencia de la piedra:

Pastores que gardais gando
na serra de Penas Libres,
apedrexaivos con ouro,
pensando que son pedriñas (68).

Igual acontece en el monte de Albán y en San Cosme de Cusanca.

También toma la de carbón; hace años, en la *croa* del castro de San Facundo de Cea, apareció una pila llena de carbones que eran *ouro encantado* (69).

En varios lugares se dice que tal tesoro ha de ser descubierto *por roda de carro ou pata de cabra* (castro de Santa Adega, Villamarín) (70), o por *rella de carro ou pata de ovella* (según se interpretaban los grabados de la Peneda de Parada, en Cotovade (Pontevedra) (71), o por la *rodaxe* de los carros tan sólo (Vilelos, San Salvador de Vilasante) (72), o por *rella d'arado ou pata d'ovella*, o simplemente por *as patas das ovellas* (Neixón). El eco de lo que dice Justino acerca del Pico Sagro *(Mons Sacer)* parece aquí tan claro, que inclina a pensar en una tradición antiquísima, sin duda prerromana.

También se dice en varios lugares que los tesoros encantados tienen un tiempo o plazo determinado para estar en el

---

(67) CCG, Celanova.

(68) FLORENTINO L. CUEVILLAS, *Papeletas arqueolóxicas e folklóricas de bisbarra de Verín*, «Nós», núm. 36, 7.

(69) CCG, Carballiño.

(70) CCG, Vilamarín.

(71) Comunicado por D. Fermín Bouza Brey.

(72) Información de D. José García Gallo, 1931.

sitio en que están, y hay que desencantarlos durante aquel plazo, pues de otro modo, una vez cumplido, se van al río o al mar.

En Loureiro (Cotovade) se dice que por el camino viejo de Santiago se veían bajar rodando piedras de molino, que en realidad eran tesoros encantados que habían cumplido su tiempo. Si se conseguía escupir en ellas, se convertían en oro; si no, seguían hasta el río (73). En San Ginés de Paderne (Allariz), el encanto de fuente de Am saldrá algún día, y todos los encantos van a parar al mar. Estando una mujer un día con el ganado en un prado, cerca de aquella fuente, vió venir un becerro negro que inmediatamente desapareció, y era el tesoro desencantado que iba al mar, y escupiéndole, dicho becerro se volvería un montón de oro. Aquella mujer se llamaba la tía Cabida (74).

Observemos, en cuanto a este emplazamiento de los tesoros encantados, la semejanza con las *fadas* (hados o suertes) que, según la creencia popular gallega, se pueden echar sobre una persona, volviéndola bruja, lobishome, etc., o causándole una desgracia de duración determinada. Igualmente, el pacto con el diablo tiene un plazo: el diablo se compromete a servir a un individuo por tantos o cuantos años, como haría un criado. Lo mismo sucede con las personas que han sido encantadas; muchas veces, el no desencantarlas dentro del plazo, por fracasar en el cumplimiento del rito, equivale a doblar el tiempo del encantamiento.

Desencanto de tesoros

Hay tesoros que no están encantados y que, por lo tanto, para hacerse dueño de ellos, no hace falta más que trabajo material, una vez conocido exactamente el lugar donde están enterrados. Todo consiste en cavar hasta la profundi-

(73) Información de D.ª Hortensia de Castro Fernández.
(74) Información de D. Marcial Guede y D. Ginés Pérez, 1931.

dad necesaria para llegar a ellos, y cuando hay que remover grandes piedras, o acaso inmensos *penedos*, emplear los procedimientos ordinarios, hoy facilitados por la aplicación de la dinamita. Son muchos los grandes bloques de piedra, y hasta los monumentos prehistóricos, que han sido destruídos *meténdolles un cartucho* o más, es decir, volándolos con barrenos, por los buscadores de tesoros.

Se refieren infinidad de historias auténticas de individuos que anduvieron varios días cavando en el monte de este o del otro castro, que abrieron tal o cual mámoa, que echaron abajo tal o cual *penedo*, naturalmente, sin encontrar nada. Aunque también, muchas veces, sin quedar enteramente convencidos de lo vano de su pretensión, sino achacando el fracaso a haberse cansado, a no haber calculado bien el emplazamiento del tesoro, o a cualquier otra circunstancia.

Es bastante común que los vecinos de la parroquia se consideren con derecho exclusivo a desenterrar los tesoros que se supone haber en el término, y que lleven a mal que los forasteros vengan a investigarlos. Incluso, en ocasiones, los defienden violentamente de los intrusos. En Goyás (Lalín), por ejemplo, nos refirió el sacristán lo siguiente: «En Val do Boi había *lienda* y encanto. Vino una comparsa buscando la *lienda* y por poco no salen con vida. Que salió la gente y les pegaron y tuvieron que escapar. Iban mujeres y hasta iba un ciego, y parece que eran de Bandeira y Silleda, y escaparon, y el pobre del ciego las pasó mal.»

Otras veces, los buscadores forasteros vienen de muy lejos: de Castilla, de Portugal, incluso son alguna vez ingleses.

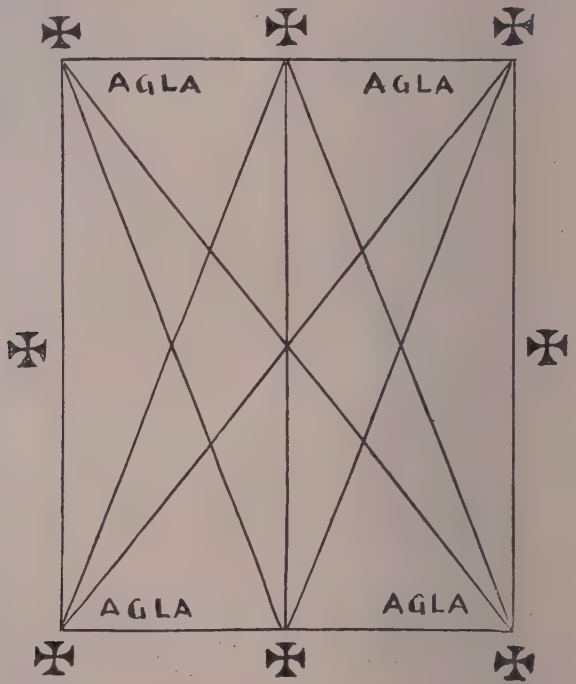
El desencanto de tesoros no es menos dificultoso. Por regla general, hay que cumplir una serie de requisitos demasiado complicados y disponer de medios poco asequibles. Por regla general, la presencia de un clérigo ordenado de misa parece indispensable: es el encargado de los exorcismos y de los conjuros, de *leer* y *desleer* en el *libro*, que también es necesario. El *desleer* se entiende leer al revés, o recitar

al revés los conjuros (de aquí el empleo, corriente en Galicia, de la palabra *desconxurar,* incluso en el sentido de «conjurar») para deshacer el encanto. Hay que suponer que el encantamiento se haya hecho con las palabras dichas al derecho, por lo cual, al decirlas al revés, se producirá el efecto contrario. Puede haber, en esto, ideas de magia primitiva, pero no nos atreveríamos a suponer una continuidad directa entre éstas y las actuales, sin sospechar la interferencia de algunos conceptos de la cabalística medioeval y renacentista. El clérigo opera, parte por virtud de las Ordenes, parte porque es el que sabe latín. El latín, principalmente por ser lengua desconocida de ellos, goza entre los paisanos de prestigio mágico (75).

El ceremonial que dispone el *Ciprianillo* para el desencanto de tesoros es complicado y prolijo. Se compone de oraciones, exorcismos, conjuros, la Letanía de todos los Santos, reglas acerca de la disposición espiritual en que ha de hallarse el desencantador, conducta que ha de observar en el tiempo que preceda al desencantamiento, etc. Exige estar en gracia de Dios y preparado con ayunos y abstinencias. Dispone un *Triángulo para o desencanto dos thesouros,* que en realidad es un rectángulo dividido en dos, cruzado cada uno por dos diagonales, y el conjunto, por otras dos, de manera que determinan como dos puntas de flecha opuestas y cruzadas; en los cuatro ángulos interiores lleva la palabra *Agla,* y en los ángulos exteriores y en el medio de cada lado, una cruz (ocho en total) (fig. s.te). *Agla* es una palabra cabalística bien conocida: se dice ser el

(75) Sobre el empleo en magia de la escritura, lectura, recitación, etc. al revés, véase DEONNA, op. cit. 352; GOBLET D'ALVIELLA, *Croyances, rites, institutions,* I, 10; *Handwoerterbuch des deutschen Aberglaubens,* s. v. «Abwaerts». Creemos que hay que ver aquí una influencia decisiva de la Kabbalah judaica medioeval, con sus procedimientos y combinaciones de letras, especialmente la *temurah* y el empleo del *bustrophedon,* incluso la influencia de la manera corriente de escribir el hebreo y el árabe en sentido opuesto al que nosotros empleamos.

acróstico de *adab gabor leolam Adonaí* = «eres poderoso para siempre, Señor», frase litúrgica procedente de la oración judía *Schemoneh esreh,* según la recensión babilónica, y viene siendo empleada en Occidente desde el siglo X (76).



Triángulo para el desencantamiento de tesoros del libro de San Cipriano

A pesar del prestigio del *Ciprianillo,* en la tradición popular no hemos encontrado ni la Letanía de los Santos ni el indicado triángulo. Se habla, en su lugar, de un *círculo,* o del *risco de Salomón* (éste, más que nada, en la provincia de Pontevedra ; se le designa también, simplemente, *un Sa-*

(76) JACOBY, en *Handwoerterbuch des deutschen Aberglaubens,* s v. «Agla».

lomón), el cual no es una exalfa, sino una pentalfa. Son necesarios en toda operación mágica, para aislar al que se coloca dentro de ellos, de los seres o fuerzas que puedan ser evocados, los cuales es preciso que no puedan atravesar la línea trazada alrededor del operador.

Es muy común que, antes de proceder al desencanto, el que no posee un libro mágico, o aun poseyéndolo, acuda a consultar a una *sabia* o *vedoira*, como hemos visto que se hacía en tiempo de Vázquez de Orjas, para confirmarse en la existencia del tesoro, y para recibir instrucciones acerca del modo de proceder para lograrlo. De aquí, acaso, la gran variedad de métodos empleados para realizar el desencantamiento.

He aquí algunas historias de desencantos:

Para hallar el tesoro del ya repetidamente citado Castro Morgadán, unos individuos consultaron antes de nada el parecer de varias *sabias*. Todas estuvieron conformes en la existencia de un gran haber, pero discreparon en los procedimientos que poner en práctica para lograrlo. Las dos respuestas más autorizadas fueron las siguientes:

La famosa sabia de Albán, en la Peroja, dijo: «En el castro de Morgade hay un gran tesoro, pero no se podrá dar con él si no se desencanta una mora coja que vive allí.»

Otra, de mayor celebridad todavía, la sabia de Torbeo, en Quiroga (Lugo), dictaminó: «El tesoro del castro de Morgade es una *trabe d'ouro*, pero no se podrá encontrar si no se desencanta primero una culebra que vive en él. Para desencantarla hay que llevar un cura que eche los exorcismos, y después cavar hasta encontrar la culebra, y en cuanto aparezca hay que besarla en la cabeza, con lo cual el encanto quedará rematado.» (77).

---

(77) CCG, Vilamarín. La sabia de Torbeo, llamada Filomena, tenía una fama inmensa. Venían a consultarla de todo Galicia, Castilla y Portugal personas de todas las clases sociales, que le preguntaban sobre enfermedades, robos, desaparición de objetos, familiares ausentes, éxito en empresas, amores, tesoros ocultos, etc. Ella

Por el año 1928, dos hombres empezaron a sacar tierra en el castro de Guítara, en Pantón (Lugo). Antes de comenzar hablaron con una mujer que dicen que tiene los diablillos, de San Clodio, a la que llaman la sabia, y les dijo que efectivamente encontrarían el tesoro, después de trabajar mucho, que primero habían de encontrar un cajón y varios objetos anticuados y dos puertas, debiendo entrar por la izquierda, pues si iban por la otra encontrarían fuego, echándolo todo a perder (78).

En la Peneda da Fenda (Ponteareas), ya citada, fueron a desencantar el tesoro el cura Rampaño, el señor Pedro das Portas y otro individuo. Hicieron el Salomón, se metieron dentro; leía el cura, el señor Pedro contestaba y el otro alumbraba con una vela. A poco de leer se abrió el *penedo* y dentro había un grande palacio. A la puerta había una tina y una serpiente al pie. Salió una señora, y en cuanto salió la señora desapareció la serpiente, y les preguntó la señora qué querían, la riqueza de la tierra o la del mar, y ellos dijeron que la del mar. Pero conforme estaban leyendo cantó un carro y se perdieron en la lectura, y entonces apareció una *rebumdiada* (?) y le quisieron echar las manos, y al señor Pedro lo agarraron por una pierna y él tiró y se quedaron con una botina, y al día siguiente la encontraron toda trizada (79).

Para desencantar el tesoro del castro de Soutolongo (Lalín) hacía falta una vela de cera bendita, *unto vivo* de cristiano y cera virgen (80).

Al de la fuente de Am, en la Rabeda, hay que ir con un

---

se metía en una habitación oscura para obtener las respuestas, y adivinaba, daba remedios, consejos mágicos, etc. Durante la guerra de Liberación se empeñó en que habían de ganar los rojos, y así lo profetizaba; las autoridades le prohibieron el ejercicio de su industria y perdió mucho crédito. Falleció hace pocos años, no sin anunciar que dejaría en herencia la brujería a una chica del país que tuviese a su muerte quince años.

(78) Véase nota 47.

(79) Recogido en Pías (Mondariz) en 1932.

(80) Información de D. Eladio Pol.

cura que lea el libro, un hombre con el *cirio de Salomón*, que había de ir echando gotas de cera derretida y otros hombres con ramos de laurel bendito, que habían de estar golpeando con ellos en la tierra. Conforme fueran haciendo esto, se iría abriendo la tierra ; era preciso no temblar ni tener miedo ; habían de encontrar una puerta, y ellos cada vez más animados a hacer la operación, y después de *batanar* bien en la puerta con los ramos, y echarle cera del citado cirio, se había de abrir, y al abrirse se verían dos grandes gigantes, uno a cada lado de la puerta, con *un mazo dos carros* en la mano, y ellos no debían asustarse, y hecho así habían de caer los gigantes al suelo y antes de morir habían de dar grandes bramidos y roncar mucho ; ellos debían seguir firmes en la operación, y muertos los gigantes, habían de encontrar como una suerte de arca llena de oro.

Cuenta la gente que por el 1876 se juntaron unos cuantos hombres de una parroquia próxima para hacer el desencanto ; se hicieron con todos los preparativos y una noche de invierno se pusieron a la obra. Al llegar a la fuente de Am, con mucho valor y miedo a un tiempo, pusiéronse a trabajar, pero unos carballos que allí había *deron en batanar co-as ramas*, y dieron tan grandes *rebumbios* que cogieron tal miedo que se vieron obligados a dejar la operación... Deliberaron después, y convencidos de que todo fuera efecto del miedo, volvieron la noche siguiente. Desde aquí el relato es de uno de los protagonistas, el tío *Caricoles*, y dice así : «Llegados al sitio, otra vez los carballos *con sus trépidos rebumbios, e nós firmes no traballo* (el tío Caricoles llevaba el cirio *salomónico*), y según se iba abriendo la tierra, había *unha malla* de mil demonios, *os pelos da cabeza parece que se m'arrancaban, temblándome o corpo todo* y venga *bater* con las ramos y venga firmes..., pero la puerta no se dió abierta, y rendidos y *esmorecidos*, dejamos la labor.» Después se dijo que este fracaso era debido a que el cura que llevaban aun no cantara misa (81).

(81) Véase nota 65.

Al Outeiro do Castro (Carballino) fueron una vez unos señores, con un vecino de Piñor, se pusieron a leer en un libro y hacer círculos en el suelo; a poco de andar en esto, dió en levantarse el viento y en moverse las hojas de una manera tan temerosa que el hombre de Piñor agarró tan gran miedo que murió del susto (82).

En Cudeiro (Orense) fueron un ex fraile y varios amigos con un *Ciprianillo* a desencantar un tesoro en un monte. Al leer el libro, comenzaron a sentirse truenos y *estraliscos* y los árboles dieron en batir unos con otros. Se asustaron y quisieron huir, pero el ex fraile los hizo quedar, pues se oían chirriar carros. En efecto, vieron llegar tres carros llenos de oro. Al verlos, uno dijo:

—¡Dios mío, quedamos ricos!

En aquel momento todo desapareció. El ex fraile se llamaba Ramón González Veloso, y el caso aconteció en 1852 (83).

Unos cuantos vecinos de Mugares (Toén), aconsejados por el párroco, fueron a la Fonte da Moura, llevando *naranjas benditas,* que les diera el cura, para echárselas a cualquier cosa que les saliese en la cueva. Pero eran poco valientes y se asustaron de los ruidos que oyeron, y se volvieron a sus casas, donde algunos estuvieron en cama del susto (84).

No hace muchos años, un párroco de Espiñoso (Celanova) juntó a los vecinos para ir a desenterrar el haber del Outeiro de Pazos, y preparó pan trigo y vino para todos. Pero el mismo día en que iban a ponerse al trabajo enfermó el párroco y murió en seguida. El caso es rigurosamente histórico, y la gente atribuye la muerte del cura al poder mágico que guarda el tesoro (85).

Al castro de Ourille, en la misma comarca, fueron unos

---

(82) CCG, Carballiño.
(83) Información de D. Eugenio López Pereira.
(84) Información de D.ª Florencia Lorenzo Vidal, 1932.
(85) CCG, Celanova.

hombres con un cura. Llevaban un libro, un *rexelo* blanco con los dientes negros y una vela. De que leyeron en el libro y encendieron la vela, se abrieron las puertas y aparecieron muchos caballos *revoltados*. Entonces hablaron desde dentro y dijeron:

—*Aquietade, aquietade...*

Y después le dijeron a los hombres:

—*¿Qué queredes?*

—*Queremos diñeiro.*

—*¿E traguedes prenda?*

Ellos al instante le echaron el *rexelo*.

Después de este sucedido fueron unos rapaces, cogieron las gotas que cayeran de la vela, le pusiéron una torcida y la encendieron. Entonces se abrieron de nuevo las puertas, entraron dentro algunos chicos, pero súbitamente se cerró la puerta, y para sacar de allí a los muchachos hubo que ir a buscar a los hombres para que fueran a deshacer el encanto (86).

Un señor que tenía el *Ciprianillo* quiso ir a desencantar una mora que había en Os Cuadrados, de Trasariz. Buscó aceite de siete lámparas, recogido en siete parroquias distintas, y como necesitaba un cura con pelliz y estola, se lo propuso a un amigo suyo «algo bromista». Le dijo que aparecería una burra con gran barriga, en la cual había que dar una puñalada, al mismo tiempo que se escupía en la herida abierta; entonces aparecería una mora muy hermosa con una cinta atada muy apretada al pescuezo, y el cura, con una tijera virgen (es decir, sin estrenar) tenía que cortar la cinta sin herir a la mora; pero era condición precisa que por la mente de los desencantadores no pasara ningún pensamiento carnal... El cura, humorista como buen gallego, le respondió que a todo se comprometía, pero que de que no se le ocurriese un mal pensamiento no podía responder... (87).

(86) Idem, íd.

(87) Información de D.ª Rosa Pérez García, 1932. Nótese aquí como en otras partes de esta relación, la necesidad de emplear ins-

Cierta noche de invierno fueron tres hombres de Ababides, uno de ellos cura, al monte de Atrás, donde había un *penedo* llamado Silla do Frade, debajo del cual, según el *Ciprianillo,* hay un gran tesoro. Dos hombres comenzaron a cavar mientras el cura leía en el libro. Encontraron una losa, y debajo, un sapo, que cogieron y metieron en un saco; siguieron cavando, y cuando llevaban mucho tiempo así, salió un gran ruido, con grandes *labaradas de lume.* El cura se asustó e invocó a Dios. Entonces sintieron un golpe en la cabeza y cayeron al suelo. Cuando volvieron en sí, todo había desaparecido, incluso el sapo (88).

Para desencantar un tesoro que había en la Cabeza de Meda fueron varios, montados en burras blancas, que le habían de dar al diablo a cambio del haber. Estuvieron dos horas leyendo en el *Ciprianillo,* y al cabo comenzó a temblar la tierra, a ponerse oscuro, a tronar y a *estralicar.* En esto vieron salir de un agujero una serie de demonios que traían arrastro carros llenos de oro. Al verlos, uno de ellos dijo:

—¡*Gracias a Dios que xa somos ricos*!

Entonces desapareció todo con gran estruendo (89).

Tres hombres de Nanín y Portela (Allariz) fueron a desencantar un tesoro. Hicieron el *esconxuro* y se les apareció el demonio en figura de un caballero con mucho oro; ellos tuvieron miedo y quedaron callados, y el demonio desapareció. Los otros vecinos notaron que en los charcos que el agua formaba delante de las casas de aquellos tres hombres había unos *vermes* negros. La gente dijo que eran los diablillos y querían quemar a los hombres por haberlos traído (90).

---

trumentos nuevos, que no hayan servido nunca, y de materias vírgenes, en las operaciones mágicas: cera virgen, tijeras virgen, etcétera. Acerca de esto, DEONNA, op. cit. 351 y nota 5.

(88) Información de D.ª Adosinda Meiriño, 1932.

(89) Información de D.ª Josefa Sotelo Rodríguez, de Amoeiro.

(90) Información de D.ª María Dolores Araújo.

En estas historias, que se refieren como ciertas, debemos destacar algunos detalles significativos.

Uno de ellos es el de los fenómenos atmosféricos, sísmicos y vegetales que se producen al leer o pronunciar los conjuros. Es idea antigua, pero que se encuentra muy pronunciadamente en la magia teórica, forjada en Alejandría con remotos elementos egipcios y caldeos, y transmitida a España acaso ya en la época romana, pero mucho más intensamente por los árabes y judíos. En el antiguo Egipto, si un dios pronuncia, por ejemplo, con cualquier motivo, la palabra *hab*, al pronunciarla nace el ibis, que se llama *habi*.

Un discípulo de Rabí Johanán, viajando con su maestro, se pone a explicar, en un descanso, la Mercaba, y a la primera frase, se agita la tierra, cae fuego del cielo y los árboles y plantas comienzan a cantar... Lo mismo sostenían los ocultistas del Renacimiento, inspirados en aquellas fuentes. El propio *Ciprianillo* es un eco de esta literatura, que, como se ve, ha impregnado la tradición popular.

Otro es la necesidad de entregar una prenda para obtener el tesoro. En las historias mágicas de la Edad Media y del Renacimiento, al tratar de deshacer el pacto diabólico, es frecuente que se engañe al diablo, entregándole una cosa viva en lugar del alma, con lo cual el espíritu maligno tiene que conformarse y no puede formular queja alguna. Aquí nos encontramos en un caso semejante.

Por último, en algunos de estos casos, los tesoros están en poder de demonios, como en su tiempo constataba el P. Feijóo. Sin embargo, repetimos que no puede darse esto como general, ni siquiera como frecuente, y, en nuestra opinión, es muy probable que esto se deba a la influencia del *Ciprianillo*—en su parte ritual, no en la lista de los tesoros de Galicia, que parece una interpolación—y no pertenezca a la tradición original gallega.

Grabado que figura en un prospecto de la librería «La Irradiación», Mesonero Romanos, 4, Madrid, anunciando una edición del «Libro de San Cipriano».

Final

Creemos poder aventurar la hipótesis de que en el mito de los tesoros se podrían determinar dos estratos principales: uno, más profundo, en conexión con las tradiciones similares de la Antigüedad, y con probables raíces prehistóricas; otro, moderno, constituído en su núcleo fundamental por las representaciones mágicas sistematizadas por la cultura helenística, y que tanto se difundieron por Europa, especialmente entre los siglos XV y XVII. Las huellas de la literatura mágica son patentes en la tradición popular, aun en aquellos puntos en que parece apartarse del grimorio más difundido en Galicia.

Estos dos estratos los encontramos igualmente en la idea de las brujas, en las prácticas mágicas, etc. Un estudio detenido del asunto, que penetrase en la confusa y vacilante mezcla que se observa en las representaciones populares, y llevase a cabo un agudo análisis de ellas, nos ayudaría mucho a distinguir, de una vez para siempre, lo mítico de lo mágico.

También nos parece insuficiente para explicar el arraigo de la creencia en los tesoros ocultos, el acudir tan sólo al *auri sacra fames*. Es muy posible que en el fondo de la ilusión de los tesoros haya algo mejor que la tan reprochada codicia de los paisanos. En la memoria inconsciente colectiva parece notarse una especial nostalgia del pasado, un ansia de recobrar bienes perdidos, acaso no todos materiales, de alcanzar un estado, más propio, acaso, del ensueño que de la realidad palpable, del cual el oro pudiera ser el símbolo.

Vicente Risco.

Características tradicionales, antiguas y evolucionadas, del hogar doméstico popular en Cataluña

Obvio sería ponderar la importancia del hogar doméstico en relación con la vida del hombre y, por lo tanto, con la Etnografía, así como con la Geografía humana. Pues el hogar es el elemento principal de la vivienda humana porque es el que atañe más directamente a la vida de sus moradores. Ya que en la cocina se concentra toda la vida familiar y aun de relación, y en ella es donde se vive más intensamente de toda la casa. Cosa muy propia de todos los países en general y más singularmente aún de los territorios montañeses, por ser de clima más frío, en donde la llama sagrada del hogar atrae a sus moradores, como un espíritu acogedor y protector de la familia.

Respecto a la Cataluña actual, integrada por las comarcas naturales y tradicionales del NE. de la Península Ibérica (fig. 1) (1), el hogar o cocina de la casa rural se nos

(1) Carta elaborada según la división comarcal publicada en la *Història de Catalunya* de Aulestia Pijoan, con algunas modificaciones referentes al Pallars Sobirà, Urgellet y Conca de Meiâ debidas al autor, pero siguiendo más o menos en ellas a César Augusto Torres. En cuya obra citada se siguen mejor unas demarcaciones históricas que geográficas. Algunos toponímicos de las comarcas aparecen escritos con la grafía catalana, tal como se escriben y pronuncian en Cataluña.

presenta tan variado de formas y de distribución de elementos como su aspecto fisiográfico del territorio y de los poblados, su clima, sus producciones, etc. Ello no sola-

Fig. 1

Mapa de las comarcas geográficas y tradicionales de Cataluña.

mente es debido al aspecto geográfico, siendo quizá el factor principal, sino a diversos factores más: entre ellos a las formas evolucionadas importadas por albañiles del país y por los forasteros en los vaivenes migratorios.

Las modalidades características que intentamos hacer resaltar aquí, no solamente se refieren al *foc* (hogar), llamado así en las comarcas occidentales (2), o *cuina* (cocina) en el Alto Pallars Sobirà, así como en las demás comarcas catalanas más orientales, sino también al fogón y a la chimenea, como veremos.

Pero hoy por hoy, a pesar de que algunas de estas múltiples características se hallan muy bien delimitadas, sería muy difícil, por muchas razones, el poder distribuir o señalar las áreas de la tipología del hogar doméstico y sus complementos sobre un mapa; ya que aparte de las características principales de la disposición de la cocina, con personalidad propia para cada grupo de las comarcas occidentales y de las orientales, las múltiples modalidades del fogón y la campana de la chimenea, con el tubo de salida de humos actuales, se hallan más o menos mezcladas entre todas las tierras catalanas. Naturalmente que, unos años atrás, estas mezclas quizá no eran tan notables y podían hallarse los diversos tipos agrupados por zonas o por comarcas más que en la actualidad. Pues uno de los elementos de la vivienda que más tendencia se nota a reformar en nuestro país, motivado sobre todo a que la gente viaja más y ve más cosas, al bienestar económico de unos pueblos más que en otros, a la facilidad de transporte de materiales, de unos años a esta parte, etc., es la cocina; porque en ella, además de vivir más intensamente la familia, es donde se reciben los amigos y los forasteros y, por tanto, es la estancia más admirada de propios y extraños. Y como que las formas y disposiciones de la cocina tradicional y antigua la gente de hoy las encuentra feas y pasadas de moda, por eso va adoptando las formas modernizadas y, a la vez, más prácticas, si es que están bien adaptadas, lo cual no siempre ocurre así.

---

(2) Valles de Barrabés, Bohí y la Llevata (Ribagorza), del Bósia y Flamisell (Pallars Sobirà), Conca de Tremp, Segriá, la Noguera, valle de Castellbó (Urgellet) y en Prades (Tarragona).

Aunque no es nuestra intención agotar el tema, procuraremos presentar documentos de la mayoría de comarcas, las más de las veces, estudiadas o visitadas directamente por nosotros. Y para el estudio de estos ejemplares, mejor que seguir presentando los materiales agrupados por tipos o por temas, tal como habíamos hecho en diversas ocasiones, preferimos seguir otro método más funcional que los anteriores. Por cuyo motivo vamos a estudiar el hogar catalán siguiendo un orden geográfico por comarcas agrupadas en zonas, describiendo siempre todas las variantes o analogías de cada una de ellas.

Al dividir Cataluña en dos zonas principales, occidental y oriental, hemos tenido mucho más en cuenta el aspecto geográfico (que, en algunos casos, también coincide con el etnográfico) que la división político-administrativa por provincias. Así, en la primera incluímos toda la cuenca hidrográfica del río Segre con la parte baja del Ebro y algún otro río independiente (en un sub-grupo aparte) y dejamos para la segunda todos los valles tributarios del Llobregat, como marca más occidental de Norte a Sur de nuestro territorio.

Por cuya razón, las agrupaciones comarcales que damos se hallan entremezcladas en varias provincias.

I. Zona occidental (leridana, gerundense y tarraconense)

En términos generales, la principal característica de la distribución interior de la planta destinada a la vivienda humana de todas estas comarcas, menos el Arán y la Cerdaña, nos la presenta la cocina u hogar que siempre aparece separada del comedor cotidiano, ya que ésta, sobre todo en los territorios más septentrionales, no hace las veces de aquél, como sucede en las comarcas orientales, occidentales-meridionales y, en parte, en las limítrofes con estas zonas.

Vamos a comenzar por el Pallars Sobirà, porque es la

comarca mejor conocida y estudiada por nosotros. Cuyos modelos servirán, a la vez, de tipos básicos para estudiar los demás.

En todos los casos la cocina (*cuina*, zona septentrional, y *foc* en la suroccidental) se halla separada del comedor (*sala*), instalada en una estancia cerrada, más o menos alejada de éste, en muchos casos provista de puerta, formando el hogar una habitación de unos tres metros cuadrados, poco más o menos, los más espaciosos (3), con una ventanita, exterior o interior, para alumbrarla. Y según sea la disposición del fogón (*colgó, canial* o *fogal*) se divide en dos tipos bien caracterizados: *foc de ròcgle* (zona suroccidental) y *cuina rodona* (Valle de Aneo, en la zona superior) para el primer tipo, que llamaremos A, y el *foc de recó* (Paüls, Sarroca de Bellera) para el segundo, que conoceremos por B.

El tipo A, el más interesante, se caracteriza por tener el fogón u hogar en el centro de la cocina, rodeado completamente de bancos empotrados en las paredes (figs. 2 y 3); éstas las componen unos tabiques de madera, en toda la zona septentrional desde el sur de Llavorsí para arriba, de ramas tejidas, embadurnadas de excremento de vaca o de barro, antiguamente, y yeso y trozos de tejas actualmente, desde hace una centuria, en toda la zona meridional, por influencia de las comarcas más meridionales leridanas. El *colgó* o fogón tradicional más arcaico, en los dos tipos de cocina, es de piedra en forma de hoyo cuadrilongo, formado por largas piedras peraltadas de las orillas, con la base enlosada y levantado unos 20 ó 25 centímetros del suelo, cuya forma ahuecada recibe el nombre de *colguer* (Sarroca de Bellera), así como de *catxal* (Paüls), el que forma altillo

(3) Pues el *foc* o cocina de «Casa de Pere de Santa Coloma d'Erdo» (Pallars) (fig. 3), rica casa agro-ganadera, mide unos tres metros cuadrados, y el de una casa de Sarroca, del mismo estamento (fig. 2), mide tres metros y pico de los lados y un poco menos del muro del fondo.

elevado del suelo (figs. 2 y 5). Pero el *colgó* del *foc de ròcgle* más arcaico, observado en diversos pueblos del valle del Bósia (4), por ejemplo en Sarroca de Bellera (fig. 2), Les

Fig. 2

Foc de ròcgle (tipo A), con *colguer* o *colgó de catxal*, anticuado, de Sarroca de Bellera (Pallars Sobirá, Lérida). (Cl. M. de I. y A. P.).

Iglesies, etc., el conjunto del altillo se presenta alargado y se prolonga, un poco más elevado del centro, hasta la pared del fondo, en donde se encuentra el *banc del fum*,

(4) Afluente mayor del Flamisell.

lo que sirve para descansar en él los tizones, apoyado sobre el travesaño de los morillos (*caufoguérs*), que cruza el *colgó* por la mitad, para mantenerse elevados y así facilitar su combustión. El *colgó* que damos en la figura 2 mide dos metros de longitud total desde el *banc del fum*, por un metro de anchura lateral y 0,83 metros de fondo del *colguer*, desde el pequeño eslabón de apoyo de los tizones hasta el reborde interior de la piedra de la orilla paralela a aquél; mientras que el de la figura 3, más evolucionado, mide un metro cuadrado el *colguer* solamente, y no se extiende hacia el *banc del fum* como el anterior. Lo que da carácter regio a este tipo de hogar central son los artísticos morillos o *caufoguérs* (fig. 3), producto de los herreros populares o de las ricas y antiguas fraguas de la comarca, forjados en el siglo XVIII por lo menos, así como los artísticos lares o *cremalls* que aún cuelgan de la *biga cremallera*, empotrada en el centro de la ancha campana o *falda de la xumenéia* (Sarroca, Paüls) que ocupa todo el techo de la cocina, en forma de gigantesco embudo cuadrado (Sarroca de B. (figura 2), Les Iglesies, La Bastida de B., Santa Coloma d'Erdo (fig. 3) etc.). Unas características parecidas tiene la *cuina rodona* observada por mí en la casa de For de Estahís en el Valle de Aneo, empero luciendo unos monumentales *cremalls*, artísticamente forjados en el siglo pasado, en forma de corona gigante, de donde cuelgan cinco cadenas para sostener colgados otros tantos calderos, ollas, etc.; signo, en aquel valle, de casa fuerte y potente, de familia numerosa y de muchos sirvientes.

El *foc de ròcgle*, aparte de ser quizá el tipo de hogar de tradición más arcaica, desde muy antiguo se ha caracterizado por ser la cocina típica y representativa de las casas ricas agro-ganaderas de la comarca, tanto de ambiente rústico como de abolengo señorial, de tradición medieval. Y si bien actualmente va cayendo en desuso por la fuerza avasalladora de las costumbres de la época en que vivimos, no obstante aún abundan bellos ejemplares no reformados en diversos pueblos de la comarca, particularmente en los

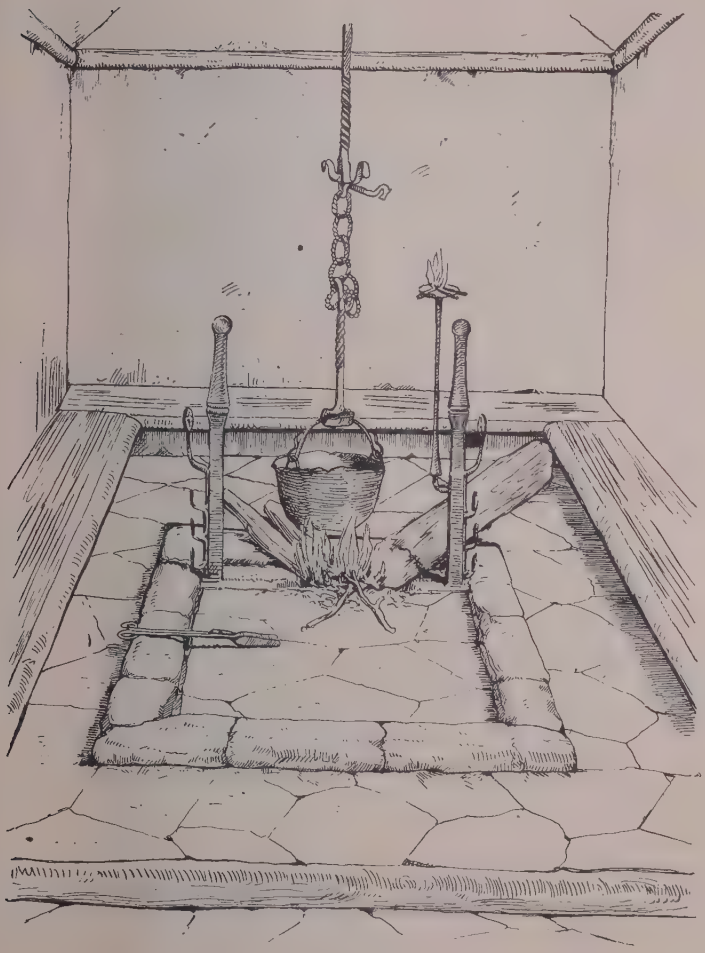


Fig. 3

Foc de ròcgle (tipo A) de Santa Coloma de Erdo (Pallars), provisto de artísticos *caufoguérs* (morrillos) del siglo XVIII, el de la derecha armado con la *teiéra* tradicional, típica del país.

de la zona suroccidental (Bósia, Flamisell), así como en los ribagorzanos y en otras comarcas catalanas.

Según la voz popular, el *foc de ròcgle* con$ume mucha más leña que el tipo B o arrimado (Sarroca de B.). Por ello, muchos lo van transformando para ahorrarse combustible. Esto y el hecho de que todas las grandes casas (*cases grosses*) de la comarca han disminuído considerablemente el número de familiares y sirvientes, ha motivado el que vaya desapareciendo de día en día nuestra gran cocina de ambiente patriarcal: escuela doméstica tradicional y templo de la familia que, además de cobijar en su seno amoroso a todos los familiares, sirvientes y jornaleros de la casa, servía también para reunirse en ella los vecinos humildes durante las largas noches de invierno, para *passar vetllada* hilando, cantando, narrando cuentos y leyendas, etcétera, así como orando, al rezar el rosario, a la vez que se calentaban sin gastar leña en su hogar, y todos los mendigos de paso encontraban refugio en ella (5).

El tipo B es el que predomina en toda la comarca y es el hogar característico de los menestrales y gente humilde de la zona meridional, y el tipo único (salvo dos o tres casos) de todos los pueblos de la alta zona en general. Regularmente, este tipo de cocina no ostenta las proporciones tan espaciosas como la del tipo A y difiere de ésta, tal como indica su nombre de *foc de recó* (Paüls) en que el *colgó* (zona meridional), *canial* (Valle de Aneo) o *fogal* (Cardós y Vallferrera), se halla arrimado en la pared maestra de la cocina y sólo tiene bancos a los tres lados, ocupando el otro lado el fogón (figs. 4, 5 y 6). Este no es tan largo como el del tipo A, pues solamente consta de la parte delantera de aquél y mide unos 80 centímetros cuadrados, y en el lado

(5) Tipo de cocina de hogar central que en el siglo XVIII el padre FRAY MIGUEL AGUSTÍN en su *Libro de Secretos*... ya recomienda al padre de familia: «La chimenea de la Casa de Campo debe estar puesta en medio de la cocina, porque en el invierno toda la familia pueda calentarse en el contorno...», pág. 307.

del muro se encuentra una piedra o lástra muy recia, colocada de canto (*la pedra foguéra* (Sarroca de B., Paüls), *pedra del fogal* (Ribera de Cardós) o *guardafocs* (Alós), que resguarda de quemarse la pared (figs. 4 y 6). Para soste-

Fig. 4
Foc de recó (tipo B) tipo *foc ras* de Vilella (Pallars Sobirà). (Cl. A. M.).

ner en alto un extremo de los tizones, a fin de facilitar su combustión, hay una piedra a cada lado, llamadas *caufoguérs* (Sarroca, Paüls), o bien unos sencillos morillos de hierro con cuatro patas llamados *galapatins* (Paüls), o *caminals* (Tírvia). Pero si bien esto es lo normal y más corriente, en una casa del siglo XVII o XVIII de Sarroca de Be-

llera aparece un tipo de hogar de tradición arcaica, llamado allí *foc de colguer* (fig. 5) que, aunque sea del tipo B o arrimado a la pared, sus características son las mismas que las del *colgó* o *foc de colguer* de la figura 2, si bien de tamaño menos fondo, que permite quemar la leña gruesa

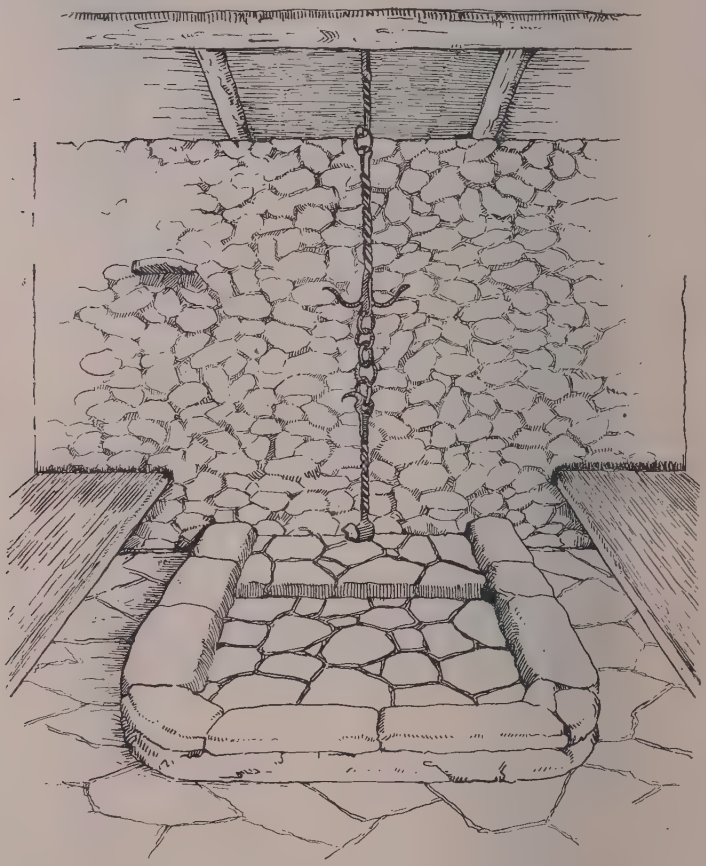


Fig. 5

Foc de colguer (tipo B) que no necesita morillos para mantener elevada la leña, con arcaico *colgó* y sin campana en la chimenea, copiado al natural por el autor, en una casa del siglo XVII de Sarroca de Ballera. Caído en desuso.

elevada sin necesidad de morillos, apuntándola perpendicularmente o inclinada en el muro del fondo hacia el centro del fogón, como en el hogar tipo A o *foc de ròcgle*. Y como que el fuego no llega a la pared, además de carecer de morillos (pues no hay señales de ellos), en este caso, más ornamentales que utilitarios, tampoco precisa de la *pedra foguéra* para resguardar la pared.

En los hogares modernizados han quitado el altillo del fogón y hacen el fuego a ras del suelo (a veces con una *planxa* de hierro por base), por lo que se llama *foc ras* (Paüls), en contraposición al hogar elevado antiguo, o *foc de catxal*, del mismo pueblo. Y para resguardar de esparcirse la ceniza, por el contorno hay en muchos de ellos el *rodafoc* (Estahís, Espot, Alós) o *rondafoc* (Ribera de Cardós), que consiste en una arandela cuadrilonga de hierro, sencilla o decorada, que contornea el fogón (fig. 4). Este aditamento evolutivo, así como la plancha de la base del fogón y el *guardafoc* (Alós) o *planxa* (Espot) de hierro, que van sustituyendo a la tradicional *pedra foguéra* para resguardar la pared, unos y otros de influencia francesa, desde hace muchos años se hallan más usados en toda la zona septentrional pallaresa que en la meridional; y por el mismo motivo también encontramos allí mucho más el tipo de *foc ras*, protegida la base con una plancha de hierro, que el arcaizante *foc de catxal*, tan popular aún en la zona sur-occidental de nuestra comarca.

Un detalle típico de la *cuina* de los altos valles pallareses es el *revoltó*, especie de nicho alargado ahuecado en el muro, encima del *guardafoc*, a un lado de los *cremalls*, que antaño servía para conservar tostada la *téia*, antes de usarla en la iluminación del hogar en general, quemada en la *fallèra* o *llumanèra* de hierro, que aún cuelga de una cadena debajo de la *campana* de la chimenea de muchas cocinas de estos valles (y del Valle de Bohi en la Ribagorza) observadas por mí. Mientras que en los hogares sur-occidentales la *teiéra* consistía en una losa plana empotrada en la pared (fig. 5) para las casas humildes, o bien en un plato

con un largo mango que, cuando quería usarse, lo armaban a un lado de un *caufoguér* (fig. 3), etc., en las casas ricas, y carecían del típico depósito de la tea. En cambio, en muchos hogares del tipo B de este sector meridional de nuestra comarca, antes de ser reformados, había la *mossa*; complemento de hierro en forma de arandela plana fijada al extremo de un mango, que se hallaba sujetado a un espigón clavado en el muro encima de la *pedra foguéra* y al lado *dels cremalls*, con movimiento horizontal giratorio, que antaño servía para sostener el plato de la comida cuando las personas muy viejas comían al amor de la lumbre del hogar y más aún para dejar un plato lleno de frutas u otras viandas de la despensa, cuando se obsequiaba a los amigos o visitantes en la cocina o bien a los vecinos y conocidos, contertulios asiduos a las reuniones o *vetllades* invernales: al hacer *conllecció*, antes de retirarse, en los días señalados, y el trato era recíproco (Sarroca de Bellera, Paüls, Bellanos, etc.).

Otro detalle muy interesante, que sólo conocemos en Estahís (Valle de Aneo) y en Benante (Ribera de Cardós), es el horno de cocer el pan doméstico que abre su boca al lado mismo de los lares de la cocina. Detalle muy raro en el Pallars Sobirà en general, ya que por ahora no lo conocemos en ningún pueblo más de la comarca, pero es muy popular en el Valle de Arán, así como en toda la zona oriental, como veremos (Estahís, 1946).

Como se ha dicho, en los hogares centrales la *falda* de la chimenea ocupa todo el techo; en los arrimados a la pared hay una campana ancha y muy salida del muro (*la falda de la xumenéia*, Paüls, Sarroca) y bastante alta, que se presenta en forma oblicua sostenida por una viga de parte a parte de aquel lado de la cocina o formando ángulo en un rincón; esta viga en Ribera de Cardós recibe el nombre afrancesado de *xambràngle*. Cuyo tipo de chimenea de base ancha en el *xambràngle* que va cerrándose en sentido oblicuo hasta la boca del *canó* (Paüls) o *abre* (Valle de Aneo) o tubo de humos, difiere de la *campana de la xumenèia* del

Valle de Aneo y del *frontal de la xumenèia* de Ribera de Cardós, así como de Vallferrera y Coma de Burg, en que allí se presenta de forma completamente vertical, con la misma anchura desde el techo hasta el *xambràngle* que lo sostiene. Pero actualmente más en los valles del Flamisell y Bósia que en los septentrionales van cayendo en desuso estas formas no muy viejas y se va introduciendo un tipo de campana mucho más reducida y baja, en forma de medio embudo circular o bien cuadrilongo (fig. 6), que recoge

Fig. 6

Foc de recó (tipo B con *chambrol*) de Sarroca de Bellera según la última novedad de chimenea adaptada en la mayoría de comarcas catalanas. (Cl. M. de I. y A. P.)

el humo encima mismo de la piedra *foguera* y lo conduce hacia el tejado. Este tipo, que parece de origen francés, como acusa el nombre de *chambrol* que le dan en Gistaín (Pirineo aragonés oriental), y nos lo han confirmado verbalmente algunos albañiles, que ha penetrado en la zona meridional pallaresa por la Ribagorza y por la Conca de Tremp, se va imponiendo más cada día, porque recoge mejor el humo que la campana ancha y más elevada y eso les permite blanquear el *foc,* cosa que nunca se hacía.

Pero antiguamente, sobre todo en este sector pallarés, como nos demuestra la figura 5, según un apunte del natural del autor (1939), quizá no existía campana alguna para recoger el humo del hogar y conducirlo a la chimenea. Pues en este hogar arcaico de Sarroca solamente aparece un orificio cuadrado en el techo, a modo de lucerna, que constituye la boca del *canó de la xumenéia,* por donde subía el humo hacia el tejado o directamente al exterior, sin subir tan alto, antes de construir la chimenea con su escape elevado de humos. Elemento éste, generalmente mucho más moderno que el hogar, que también presenta sus características especiales para los altos valles y la baja zona de la comarca. En primer término, hay que decir que las *xumenéies* de toda la zona alta presentan una gran alzada (figura 7 : 4 y 5), con el doble fin de que tengan tiro y al propio tiempo—dicen allí—para que las nieves no las cubran. Por cuyo motivo en todos los altos valles de la comarca, desde el sur de Llavorsí, domina un tipo de chimenea tradicional monumental cuadrilonga, con la base más ancha que de arriba, construída con recias paredes de pizarra y barro, con escupideras para el agua de la lluvia a los lados, con tejadillo (*la tola,* Espot) de losas planas con piedras encima, elevado sobre cuatro o seis piedras derechas, cuyos huecos libres sirven a la vez de ventanillos para salir el humo (fig. 7 : 3 y 5). A su lado aparece, en Estahón y Ribera (Cardós), una chimenea cilíndrica que levanta unos dos metros (fig. 7 : 4) por encima del tejado (*llosat* de pi-

Fig. 7

Varios tipos de chimeneas copiados del natural en diversas comarcas catalanas.—1, de Durro (Ribagorza).—2, de Manyanet (Pallars Sobirá suroccidental).—3, de Valencia d'Aneu.—4 y 5, de Ribera de Cardós (Pallars Sobirá septentrional).—6, de una *masía* del Ripollés.—7, de una *masía* de Folguerolas (Plana de Vich).—8, de Prats de Llusanés.—9, de una *casa de pagés* de Santa María de Marlés (Llusanés).—10, de un *mas* de Tordera (La Selva).—11 y 12, de Poboleda (Priorato).—13, de Tortosa, y 14, de la Galera, en el Bajo Ebro.

zarra), amén de algunos tipos cuadrangulares modernos con *tola* metálica.

En cambio, la chimenea de la zona meridional, aparte de ser más reducida y ligera y casi siempre enlucida con yeso, se presenta más multiforme que en la anterior. El tipo más antiguo que aparece en casas ricas y medianas es cilíndrico (fig. 7 : 2). ora con tejado cónico de teja, ora en plano horizontal construído de obra con ventanillos a los lados. Pero el tipo predominante es de planta cuadrada con tejado de losas planas y ventanillos a los lados (Rialp, Sorre, etc.), o bien cubiertas con tejas colocadas en ángulo, recubiertas de obra, como la de la fig. 7 : 12, que damos del Priorato (Tarragona).

Según la voz popular, las chimeneas altas y muy anchas no tienen tanto tiro como las estrechas (Sarroca de Bellera). Pero según opina un albañil pallarés (Paüls), las chimeneas para ser perfectas han de salir más que el aguilón o piñón (*crestellèra*) del tejado ; eso es, han de ser más altas que la parte más elevada de éste.

Respecto al hogar y chimenea de nuestra comarca pallaresa, queremos hacer notar lo siguiente. Mientras en la zona meridional, sobre todo en los valles del Bósia y Flamisell, se conserva bastante puro un tipo arcaizante de *colgó* con la campana de la chimenea más bien reformada (en algunos casos según el último grito de la moda) y la chimenea del tejado inmensamente multiforme y considerablemente modernizada, con influencias venidas del Norte y del Sur, en cambio en toda la alta zona, desde el Sur de Llavorsí para arriba, ha evolucionado considerablemente el fogón—*canial* o *fogal*—por influencia francesa, pero conservan de forma predominante el tipo tradicional de campana y más aún la típica chimenea de recias paredes de pizarra y barro sin revocar ni enlucir.

La totalidad de características descritas de la cocina y hogar pallarés, salvo pequeñas modalidades sin importancia, se hacen extensivas a la Ribagorza Alta y Baja, tanto leridana como oscense (ya que se halla dividida por el río

Noguera Ribagorzana). Pues el mismo hogar central—tipo A—pallarés con monumentales morillos (*forrólls*) y artísticos *cremalls*, con el fogón (*colgó*) de hoyo elevado del suelo, corresponde al *foc de ròcglle* observado por mí en Durro; con la estancia y la campana de la chimenea redondeada o cilíndrica desde el hogar hasta la salida de humos en el tejado, en Massivert, y con la campana cuadrada, como la pallaresa, pero con el *colgó* a ras del suelo con una *planxa* de hierro por base en Durro, Llesp y Villaler. Así como el tipo B, en los tres casos estudiados: anticuado, evolucionado y modernizado, predomina en toda la comarca, con o sin arandela en el fogón. Pero carece de *revoltó* para la tea. Y como la cocina pallaresa, el *foc* ribagorzano siempre forma una habitación aparte del comedor (*sala*), del que a veces queda muy alejado (Masivert, Durro, Llesp).

Las *xumenèies* más caractersticas, altas y cuadrilongas y alguna cilíndrica, de recias paredes de piedra de pizarra y barro, provistas de ventanillos, las hallamos en el valle de Bohí, particularmente en Durro (fig. 7 : 1) y en Bohí.

En el Alto Arán, la cocina-comedor, o sea formando una sola estancia (como en las cocinas más orientales de Cataluña que estudiamos más adelante), con el hogar arrimado a una de las paredes, se encuentra, por lo general, en la planta baja de la casa. El fogón suele ser elevado del suelo en los más antiguos, y casi análogo a los del tipo B évolucionado de los valles más septentrionales del Pallars Sobirá, en los más nuevos, y con morillos (*landrès*) a veces muy artísticos del siglo XVI, forjados en el mismo valle, para sostener los tizones de lado y facilitarles la combustión, así como para sostener el *ast* de asar carne. Una ancha y salida campana de tipo cuadrangular oblicua, bastante más baja que la pallaresa del tipo B, formando un pequeño estante todo el reborde inferior, donde se colocan los utensilios metálicos más vistosos de la cocina: fuentes, almireces, jarros, chocolateras, etc., corona el hogar estrechándose hacia el techo. También en este valle aparecen los artísticos lares de tres cadenas, tipo Pallars, Ribagorza, Urgellet,

Cerdaña y Gósol, con la boca del horno casero al lado de éstos. Pero no se usa la *mossa,* y las chimeneas de ambiente tradicional, más o menos altas y de forma cuadrilonga, enlucidas o rústicas, con paredes de pizarra, difieren considerablemente de la Ribagorza y Pallars.

Una cosa por el estilo para el tipo B pallarés ocurre con el tipo de hogar en la Conca de Tremp, sino que en esta comarca prepirenaica, en donde también el *foc* queda separado del comedor (*sala*), si bien se conserva el tipo anticuado de *colgó,* sobre todo en los pueblos serranos como Fígols, por ejemplo (6), la modalidad predominante es la evolucionada y quizá, más aún, la modernizada, tipo *chambrol*; tipo éste que, en muchos casos, desde aquí se ha expansionado para arriba (Sarroca de B.). Y en los pueblos elevados de la Serra de Comiols, como Benavent, el excursionista o viajero podrá comprobar que van adaptando un sistema de hogar con el tubo de humos subido con ladrillos por el exterior de la casa, que nos recuerda una modalidad inglesa (y *xumenéia inglesa* le llaman), con un escape de humos impecablemente enlucido y en la mayoría de los casos artísticamente decorado por diversas figuras geométricas (rosetones, círculos, zig-zags, etc.) esgrafiadas, de reciente importación. Y en general, *les xumenéies* en la mayoría de estos pueblos son de tamaño más reducido y muy ligeras, en forma de tubo cuadrilongo, cubiertas o no con tejadillo de tejas o de plancha metálica.

Si pasamos ahora al Urgellet, el *foc* observado por mí en Castellbó, aparte de que en toda la comarca también se halla separado en una habitación aparte de la *sala,* pero con una puerta que comunica directamente con ella, el conjunto del hogar se asemeja más al tipo B de los altos valles pallareses que a los sur-occidentales: *armari dels fogons, cenré,* artísticos *cremalls,* etc.; sobre todo la campana de la chimenea, así como el tipo de *cremalls,* son exactamente igual a estos mismos elementos etnográficos observados en el Pallars septentrional. Pero el fogón o *fogorim,* unas veces

(6) FRITZ KRÜGER: *Die Hochpyrenäen,* tomo A-II, foto 18.

se presenta rectangular y otras semicircular, con altillo llano, construído con rústicas piedras y con el *guardacènra* o arandela para proteger la ceniza, un *banc* empotrado en la pared de un lado, con la *teièra* (especie de plato cuadrado de hierro metido por un lado en la pared) encima de él y unos artísticos *cremalls* del siglo XVIII, como el *guardacènra* (1748), que puede verse en la figura 7, tomada del natural en 1947 en una casa del siglo XVII de Castellbó.

En Sant Andreu, pueblecito del alto Valle de Castellbó, aparece un tipo de chimenea muy emparentado con el descrito de los valles de Aneo, Cardós, Vallferrera, etc., en el Alto Pallars Sobirá, al lado de otros tipos rústicos sin mucho interés. En cambio, en los pueblos del Pla de la Seu el tipo predominante es más bien reducido, de forma cuadrangular, con la base más ancha que de arriba, construída con piedra desbastada y enlucida, con un ventanillo en cada cara debajo de la cubierta; ésta es de losas rústicas, con piedra encima para librarlas del viento.

Si ahora abandonamos el Urgellet para trasladarnos a Cerdaña, en la parte alta de la montaña, en Das (Gerona), hallamos la cocina-comedor todo en una sola pieza, como en el Arán, en un lienzo de la pared de la cual aparece el hogar, con el fogón (*peu del foc*) formado por una piedra llana o lastra o bien un poco ahuecada en forma cuadrilonga, a ras del suelo en los más antiguos y con una plancha de hierro en los evolucionados. Encima del fogón vemos los *cremalls* o lares, colgados muy bajos, en un clavo debajo de la chimenea. Y si bien lucen una sola cadena, tipo sencillo, presentan tres salientes o ganchos abiertos en forma de cuernos, terminando en forma de sendas cabezas estilizadas de gallo o serpiente, como unos que hemos visto en el Museo de Ripoll, que tienen su precedente en el arte céltico de la forja (7). Antaño, al lado *dels cremalls* había

(7) Véase R. VIOLANT Y SIMORRA, *Art popular decoratiu a Catalunya*, lámina XXXIII—1 y *Síntesis...* pág. 3 : 1, y JOSEPH DÉCHELETTE, *Manual d'Archéologie préhistorique*, tomo III, pág. 806, figura 323.

un tedero para quemar tea en el alumbrado del hogar, así como más tarde se servían del *llantier* (candil de hierro en forma de cuatro picos para quemar aceite), y actualmente se alumbran con la electricidad. La campana de la chimenea, muy alta, es de forma cuadrilonga, con embudo oblicuo, terminando la viga de la base en forma de estante por los tres lados, con el fin de contener algunos recipientes usuales de la cocina.

Actualmente, en este pueblo solamente quedan unas pocas casas (dos o tres) que se sirvan del hogar tradicional (o sea del *foc a terra*), ya que casi todos, tanto para cocinar como para calentarse, emplean una *puelas* (8) importada de Francia, que también va introduciéndose, a pasos agigantados en Gósol, en la otra parte de Cadí, fuera de la Cerdaña.

En Bellver, villa de la «Petita Cerdanya» (Lérida), vimos una casa antigua arruinada en donde aparece también la cocina formando parte del comedor, como en Das y en toda la comarca ; con el hogar arrimado a un lado de la cocina, sin vaciar ni proteger la pared con nada, luciendo aún unos *cremalls* tipo triangular, compuestos con tres cadenas sencillas, coronado con la campana de la chimenea, aún más alta que la anterior, ya que se halla a unos 60 centímetros del techo, encima del cual continúa el embudo cuadrilongo de la campana, que va estrechándose casi hasta debajo del otro techo de arriba, por donde continúa el tubo de humos hasta el tejado.

Sobre este último elemento etnográfico citado tenemos que decir que el tipo tradicional tiene muchas analogías con

---

(8) Especie de cocina económica, baja y redonda, tapada de encima con una plancha provista de agujeros para las ollas, pucheros, etc., y con movimiento giratorio, en sentido horizontal, con el fin de colocar el recipiente encima del lado más encendido del fuego, sin necesidad de tocar para nada el recipiente de encima de la cocina. Con el tiempo, muy lejano aún, esta especie de cocinas, juntamente con los fogones elevados para cocinar con carbón, acabarán con el tradicional hogar doméstico que venimos estudiando.

las chimeneas tradicionales del Alto Pallars Sobirá y de Andorra, pues en Sanabastre (distrito de Riu) aparece aún una *xumenéia* construída con cantos rodados y barro, análoga a la que damos en la figura 7-3, de paso, muy emparentada a otra que copiamos el año 1943 en Angordany (barrio de Escaldas) en Andorra (9). Y chinemeas parecidas cuadrilongas, altas y monumentales, hemos visto también en Alp y en Das, mucho más arriba, hacia el NE. de Sanabastre (19-IX-49).

Si dejamos el Pirineo y Prepirineo y nos trasladamos al Segrià o Pla de Lléida, también aparece la misma disposición de la cocina separada del comedor, como en el Pallars, etcétera. Por ejemplo, en Alfarrás, según el testimonio de una mujer de allí, entrada en años, antiguamente los *focs* se hallaban instalados en una habitación aparte, separada de la sala (*minjador*) formada por *tabics* de obra, pero sin puerta, como en los pueblos meridionales del Pallars Sobirá. Efectivamente, esta misma disposición tenía un *foc* o cocina visitado en 1944, en uso aún, de una casa del siglo XVIII, por lo menos. El *colgó,* peraltado del suelo, como el tipo de *catxal* pallarés, correspondía al tipo B anticuado del Pallars sur-occidental ; o sea que era del tipo arrimado a la pared, con la base de hoyo cuadrado formado con piedras peraltadas y enlosada del centro ; pero en vez de la piedra *foguéra* para resguardar la pared, que también aparece en otros hogares del mismo pueblo, en este que nos ocupa había un hueco en la pared para alejar el fuego de ella, y también para adaptarse mejor encima del fuego sin peligro de abollarse o romperse los calderos y ollas, pues sobre todo éstas, aún hoy las usan más de barro cocido que de hierro colado. Dicho hogar arrinconado, el tipo predominante de ayer y de hoy de las clases humildes, se hallaba rodeado de bancos en los espacios libres de los tres lados, adheridos a los muros o bien sueltos. Carecía de campana de la chime-

(9) Véase R. VIOLANT Y SIMORRA : *El Pirineo español,* página 209, fig 13.

nea, y el mismo techo de la cocina, construído en forma de embudo desde la altura de encima de la puerta, en orientación oblicua de los lados y de la parte delantera, hacía el oficio de ésta, conduciendo el humo hacia la boca de la chimenea, que se hallaba en la parte más elevada del techo, sobre el hogar.

Desde la preguerra europea, por lo menos, se ha introducido también una campana baja, parecida al *chambrol*, que actualmente es el tipo más popular en toda la comarca, tanto de las casas reformadas como de las construídas de nueva planta, sin distinción de clases. Pues antaño, sobre todo en Alfarrás, las casas ricas (como en el Pallars, etc.), también tenían *el foc de mig*, de cuyo tipo A de la cocina pallaresa aún queda un ejemplar (1944) en dicho pueblo que no hemos visto. Y antaño, junto a los lares, en ningún hogar tradicional del tipo B no faltaba nunca *la mossa* como la que damos en la fig. 9) y a menudo incluso *la mossa* y *les mossetes* (10) También estas últimas aparecían en muchos hogares de La Noguera (Corbins, Tragó).

En Las Garrigas (Albi) antaño también la *cuina* de allí quedaba separada del *minjador*, como en el Pallars, etc. El hogar era de los de tipo arrimado a la pared, con el *foc* o fogón más o menos elevado, construído de piedras rústicas, con pequeños lares colgados en la pared, coronado por la elevada campana de la chimenea, formada con *cabirons*, como la estudiada en el hogar B del Pallars suroccidental. Actualmente, esta *xumenéia* ha bajado hasta encima del hogar y toma la forma de *chambrol* rectangular, tan popular en todas las comarcas occidentales que vamos estudiando. El asiento característico de la cocina tradicional de

(10) O sea dos arandelas más pequeñas que la primera, con un mango más corto fijado en un espigón del mango de la *mossa* mayor, con movimiento horizontal también, que sirven: una *mosseta* para sostener el plato del dueño y la otra para la dueña, sentados uno a cada lado del hogar; mientras que la *mossa* sirve para sostener la cazuela o la fuente cuando la madre de familia reparte la comida, etc. (Corbins (la Noguera), Alfarrás (Segriá).

estos pueblos es el *banc escòrn*, suerte de escaño de alto respaldo que se coloca delante del hogar o bien a un lado, según los casos, junto con otros asientos portátiles.

Respecto de Urgel, tanto en Oliola, cerca de Pons, como en Vinaixa (Pla de Urgel) dominan las mismas características anotadas de Albi (11). Pero en Folquer (Alto Urgel), en la parte oriental de la Serra de Comiols, aparece un hogar evolucionado en forma de chimenea baja construído de ladrillos, al parecer de abolengo popular en aquellos pueblos del Segre Medio, que su forma nos recuerda, si bien de tamaño más reducido, la del hogar y chimenea de piedra picada (fig. 21) del Santuario del Miracle, más allá de Solsona en el Cardener. También en los hogares de antaño de esta comarca se hallaba con mucha frecuencia la típica *móssa*.

En la parte central de la mal delimitada y problemática Segarra, correspondiente al territorio leridano, por ejemplo, en Cervera, también la *cuina* queda separada de la *sala* o comedor. El hogar o *foc* tradicional constaba de una piedra plana (*la pedra del foc*), colocada unos 20 centímetros elevada del suelo, a veces de forma cuadrada, a veces semicircular, arrimado a la pared casi siempre, con pequeños *esclemalls* o lares colgados en el muro. La *xumenéia* antigua era de gran *falda* o campana alta, de forma oblicua, apoyada en una viga que cruzaba la cocina de parte a parte, acusando la forma de campana de Montblanc que damos en la figura 10. Además en un ejemplar observado en el «Barri dels Pagesos o de Sant Cristofol», de Cervera, en vísperas de ser reformado, a un lado de los lares encontrábase, empotrada en la pared, una piedra plana que nos recuerda la *teéra* pallaresa de la figura 5, de Sarroca de B., o la metálica de Castellbó (fig. 8). Actualmente desaparece esta ancha chimenea para construirla más baja, en forma semicircular

(11) Pueblo limítrofe del Bajo Urgel y de la Conca de Barberá (fig. 1), vecino de Vinaixa y de Vimbodí, en donde recogí las notas que publico, explicadas por un albañil de Vinaixa (1945).

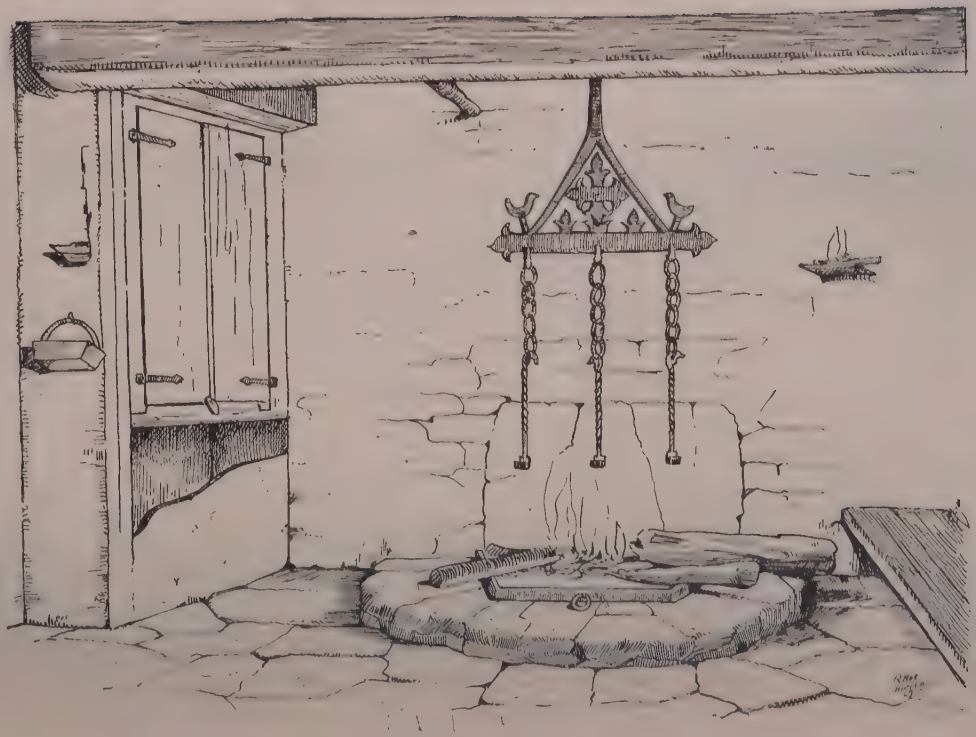


Fig. 8

Foc (tipo B), de Castellbó (Urgellet), con artísticos *cremalls*, típicamente pirenaicos, usados desde el Arán a la Cerdaña, el federo empotrado en el muro, etc., según un apunte del natural tomado en 1947.

y cónica, o bien rectangular, estilo *chambrol,* como en todas partes.

Un elemento muy característico y popular de la cocina de los pueblos del norte de Cervera, hacia la Ribera del Sió, es el ancho *bugader* o *cossi* de la colada, vaciado o modelado en forma de cono truncado en un solo bloque de piedra de *sauló* (especie de arenisca), la típica del país, empotrado de forma tal a un lado del hogar, que en el pueblo de Hostafrancs sale más de un tercio al exterior de todas las casas. También aparece el mismo elemento etnográfico en la cocina de Castellmajà (enorme castillo del siglo XVI), que si bien actualmente corresponde al tipo B del Pallars, la reforma tapa, tenuamente velada, su antigua figura de espaciosa *cuina rodona,* con hogar central, de abolengo más señorial que la del mismo tipo A pallarés. Y el hogar, de forma elevada, aquí recibe el nombre de *foc* (1946).

En Guimerá, pueblo situado mucho más al sur de Cervera, el fogón antiguo del hogar era un poco elevado del suelo, formando hoyo (*clotxa*) por medio de piedras peraltadas por el reborde. Le llamaban *foc dè clotxa,* y la campana de la chimenea era mucho más elevada y ancha que actualmente. El mismo nombre de *clotxa* ha tomado más modernamente la arandela guarda-cenizas que en muchos hogares rodea parte de la superficie plana del pequeño altillo del fogón. La pared en donde se halla arrimado este tipo de hogar, tanto antaño como hogaño ha estado protegida por una piedra colocada de canto, más o menos redondeada de la parte superior, encima de la cual se halla sujetado el *pagés* o *mòssa* estudiada. Los lares se presentan de tamaño muy reducido, colgados en un clavo de gancho debajo de la modernizada chimenea, que en el ejemplar que damos, si bien pertenece a una casa antigua, se nos presenta en forma análoga al *chambrol* (pero sin llegar al suelo por los lados (fig. 9).

Estas mismas características, antiguas y evolucionadas, del *foc* o fogón que acabamos de describir se hacen extensivas a otros pueblos de la Baja Segarra, pertenecientes a la

provincia de Tarragona: a Santa Coloma de Queralt, por ejemplo. Pues en esta villa hallamos también el *foc de clotxa* estudiado en Guimerá, con alta campana (*la falda*) de la chimenea en las cocinas poco reformadas. Y al lado de este tipo de hogar arrimado, tipo B, antaño era muy popular, en

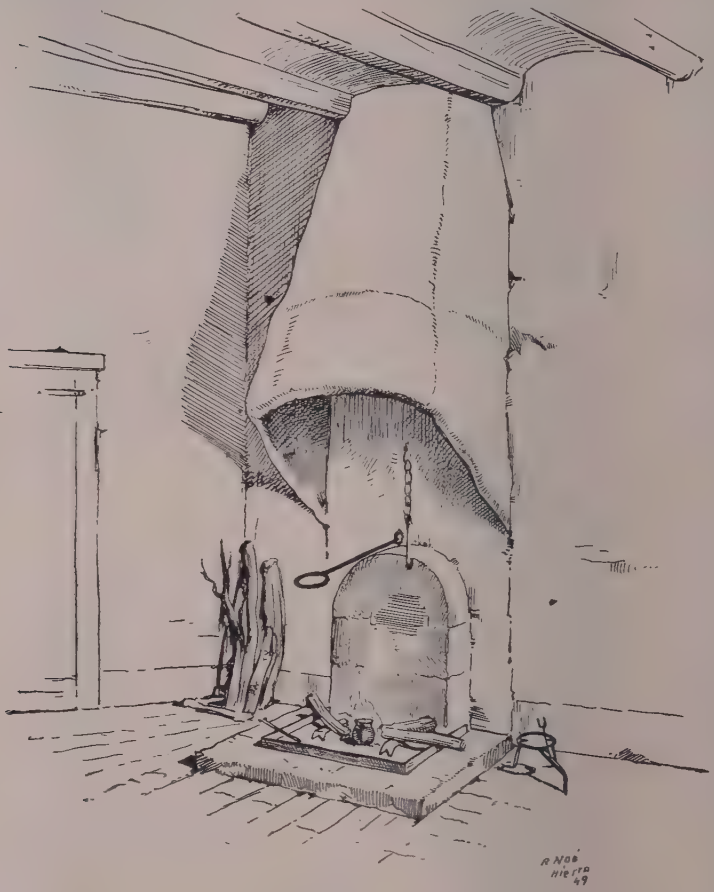


Fig. 9

Hogar tipo B evolucionado, de Guimerá (Baja Segarra) con la *clotxa* o arandela cuadrilonga de hierro para resguardar la ceniza del fuego, sencillos morillos, el *pagés* y los diminutos lares. Apunte del natural tomado en 1946.

las casas agro-ganaderas de mucha gente, el *foc de ròllo* (*ròtllo*) descrito como a tipo A, que se hallaba ocupando todo un lado de la gran cocina-comedor y no quedaba aislado como el de la Ribagorza y el del Pallars, tal como he podido observar en Aguiló (lugarejo vecino a Santa Coloma de Queralt), en una casa solariega de abolengo semi-señorial llamada «Cal Martí».

Según la explicación detallada que nos dió una hija de esta casa (12) sobre el terreno, este *foc de ròllo,* que hace muy pocos años ha sido reformado, con gran disgusto de nuestra comunicante, constaba de un fogón (*foc*) casi a ras del suelo, una piedra o lastra burda y gruesa colocada de canto en el fondo (a modo de la *pedra foguera* parallaresa), otras dos piedras muy gruesas, una a cada lado, perpendiculares a la primera (*les pedres del foc*) para sostener elevados los tizones, con los lares en el centro colgados de una viga que cruzaba la ancha *falda* de la chimenea, formada por todo el amplio techo de toda la cocina, en forma de embudo cuadrado, invertido. El fogón se hallaba completamente rodeado por cuatro escaños (*bancs escó*), con un pequeño dosel en la parte superior del respaldo, uno de los cuales había sido elaborado y artísticamente labrado por un *cabaler* (tión) de la casa.

Las chimeneas 11 y 12 de la figura 7, así como otros apuntes que no publicamos, aunque no sean tomadas exactamente de estas comarcas centrales de la Cataluña occidental, tanto de forma como de tamaño, más bien reducido, no difieren mucho de las observadas allí, ya que las más antiguas casi siempre se presentan en forma de cubo alargado no muy alto, tapado o no con tejas o ladrillos y con un poco más de fantasía arquitectónica en las más modernas.

---

(12) Según la señora María de Mullerat, de Santa Coloma (8-XI-1949).

II. Zona occidental y meridional (tarraconense)

En esta zona, si bien aparece la disposición de la cocina separada del comedor (aunque en invierno, en algunos pueblos, también se sirven de ella como tal), también hallamos la de tipo ceretano-aranés y de las comarcas orientales, en que cocina y comedor es todo una misma cosa en la vida cotidiana.

Comenzando por la Conca de Barberá (fig. 1), antaño en Vimbodí también quedaba la cocina y hogar separada del comedor (*minjador*) en una habitación aparte. Y respecto a las características del fogón (*foc*) y campana de la chimenea, son las mismas anotadas de Albi y Vinaixa, que a la vez se hacen extensivas, en parte, a Espluga de Francolí y a Montblanch (fig 10). Pero aparte de esto, en Vimbodí mismo también hemos encontrado una casa muy vieja con la cocina-comedor todo en una misma estancia, con el antiguo hogar de campana elevada, al lado del vasar, separados por un tabique, en cuyo ángulo o rincón formado por estos dos elementos aparece *l'aigüera* o fregadera, con estantes encima (modalidad muy repetida en las comarcas orientales, como veremos). En otra casa vieja, una de las más antiguas del pueblo—según nos dijeron—, hallamos la cocina-comedor con análoga disposición, con un curioso fogón o *foc* arrimado a la pared de un lado, levantado unos 20 centímetros del suelo, provisto de un reborde peraltado por el alrededor, formando la base, modelado en piedra en forma semicircular con artística *pedra del foc* y con dos piedras para mantener elevados los tizones a los lados del hogar, el *pagés*, etcétera. Pero en todos los casos, en Vimbodí, la *cuina* u hogar durante el invierno servía de comedor o *minjador* para la familia, como ocurría en la mayoría de los pueblos más elevados y fríos de la Conca, entre ellos Vilanova de Prades, en donde antaño los dueños o el dueño y el heredero (*l'heure*) se sentaban uno a cada lado del hogar, con el *pagés*

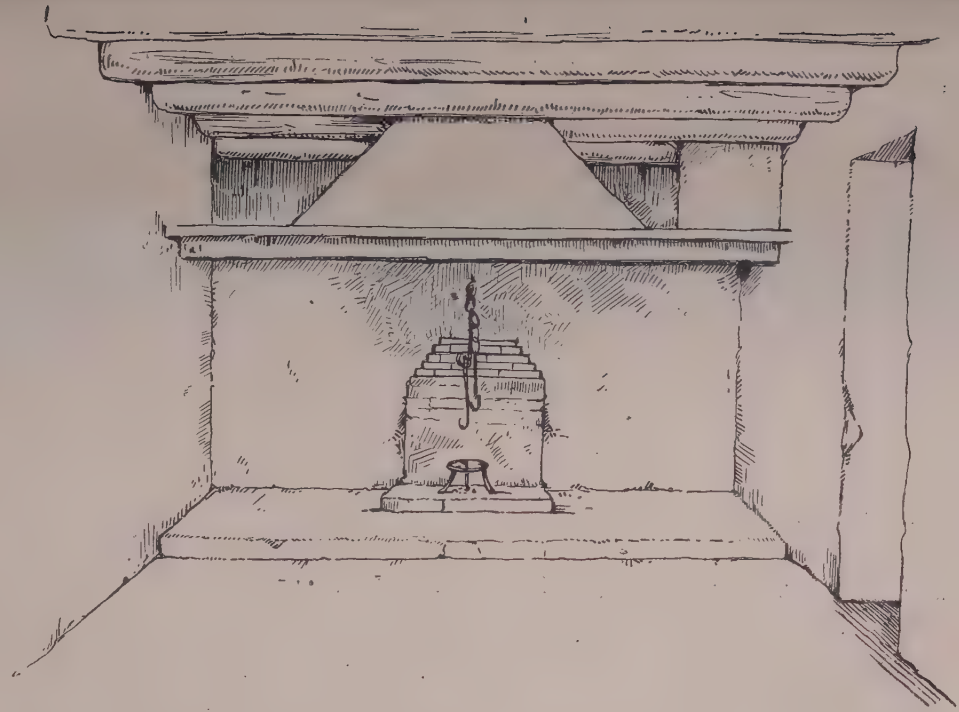


Fig. 10

Cuina tradicional, no muy antigua de una casa de Montblanc (Conca de Barberá). Caída en desuso. Según un apunte del natural tomado en 1946.

al centro para sostener la fuente, y la demás familia sentada en derredor comiendo con el plato en la mano, sin necesidad de mesa para sostenerlo.

En una casa de mediados del siglo XIX, visitada en Prades (sur de Vimbodí, cerca de Las Garigues y el Priorato), también hallamos el *foc* o cocina separada del comedor (*minjador*), de proporciones parecidas a la que damos en la figura 10 (tomada del natural en Montblanch en 1946, caída entonces en desuso), apta para colocar el *banc escòrn* delante del fogón. Este se presenta con altillo construído con ladrillos o *cairons* por el alrededor, con la base plana, con guarda-cenizas de hierro, como la *clotxa* metálica de Guimerá, resguardada la pared con la consabida piedra colocada de canto; una enorme piedra a cada lado, inclinadas hacia el centro, sirven para mantener elevados los extremos de los tizones y facilitarles la combustión. La *fumera* o campana es análoga a la de la cocina de tipo B septentrional pallaresa y de Castellbó. Y no solamente este detalle nos recuerda la cocina popular del Valle de Aneo en el Alto Pallars, sino que también aparece una especie de nicho como el *revoltó* de allí, y un tedero o candileja, en forma de parrilla, colgado debajo de la *fumera*, como los citados para quemar tea, como en el Pirineo occidental, en el alumbrado del hogar (1946).

Actualmente, si bien se conserva la misma disposición de la cocina respecto al comedor, las *fumeres* o chimeneas se construyen mucho más reducidas y bajas, estilo *chambrol*.

Dando un gran salto hacia el Suroeste, llegamos al Bajo Ebro y nos encontramos con que la cocina-comedor es todo una sola pieza, con un pequeño hogar sin mucha importancia, junto con la pulcra fregadera de «rajoles de Valencia» (azulejos), a un lado o en un rincón de la estancia. La base del fogón o *foguerill* se halla construída con ladrillos colocados de canto formando un altillo de unos 15 centímetros que, sobresaliendo de los lados, se adentra en la pared, en forma de hueco semicircular o con

una pequeña campana no muy elevada, provista de un pequeño estante en el reborde para colocar los utensilios más usados durante la labor de cocinar. Este tipo de hogar, correspondiente al tipo B citado tantas veces, aunque no muy antiguo, es el más popular en todo el Bajo Ebro, tanto para las casas de los pueblos agrupados como para las *casetes* de vida permanente de la huerta, así como para las *barraques* de los arroceros de la Cava y para las *casetes a la malaguenya* de secano, generalmente habitadas durante las labores propias del año agrícola: preparación de la tierra, siembra y cosecha de los frutos. Pues así, más o menos, lo hemos observado en la «Ravaleta de Cristo», en el barrio de la «Casota» y en una *caseta* de secano de Tortosa, en la Ampolla (cerca de la Cava), y con la campana aún más rudimentaria en unas *barraques* de la Cava y en una casita de campo de la huerta de Cherta. En cambio, en Alfara, a unos 15 kilómetros al occidente de Tortosa, hacia el Port de Beceite, al lado de este tipo de hogar aparece otro que incluso se cierra como un armario cuando, naturalmente, se halla apagado. Hay que notar que en la mayoría de las viviendas del Bajo Ebro, hacia la Ribera (Alfara, Cherta, Tortosa, La Cava, etc.), nadie usa lares o *cremallers*, pues para sostener la *olla* de barro encima del fuego del hogar la colocan en los *ferros* o trébedes de hierro. Y solamente en los Paüls—según me dijeron en Alfara (1948)—, hay una casa que tenga *cremallers* en el hogar, cuya costumbre contrasta enormemente con el resto de Cataluña.

En Tortosa el tubo de humos se llama el *fumeral* y el tubo de salida el *barret del fumeral*. Cuyo elemento etnográfico, por regla general más bien reducido de tamaño, de forma cuadrilonga con tejado angular, construído de ladrillos enlucidos o sin enlucir, de forma parecida a la chimenea número 12 (fig. 7), tanto en esta ciudad como en otros pueblos y casas de la Ribera nos ofrece alguna modalidad característica y típica de aquel territorio. Empleando casi siempre como materiales de construcción la

obra de barro cocido. Tal el *barret del fumeral* (figura 7 : 13), construído con ladrillos de canto (que mide 1,20 metros de altura) de Tortosa, así como el número 14, copiado del natural en la Galera (de 1,50 metros de altura), que nos recuerda la figura de una botella cilíndrica, con ventanillos y cuatro escapes más del humo, formados por otros tantos codos (*cólzers*) angulares de tubería de barro cocido. En otros casos, estos curiosos escapes del humo, más decorativos que prácticos, se presentan con la boca orientada hacia arriba ; pero en caso de lluvia debe recoger mucha agua, así como los presentes (fig. 7 : 14) no deben tirar mucho el humo.

En fin. La *cuina* o *llar* doméstica de estas latitudes suroccidentales pierde mucho interés etnográfico, en relación con la vida humana del hogar, comparada con las costumbres del resto de nuestras comarcas. Ya que en este rincón catalán bañado por el Ebro (poco antes de rendir su caudaloso tributo al *Mare Nostrum*), motivado tanto por el clima como por otros factores geográfico-histórico-culturales, la vida hogareña, sobre todo de las casas campesinas de la huerta y de los arrozales de vida permanente, así como de las *casetes* de secano, de vida temporera, se desarrolla más intensamente al exterior que dentro mismo de la vivienda. Como así lo hemos observado también en viviendas humildes de pescadores y agricultores de alguna agrupación compacta de la costa, tales como Ampolla. Por esta razón, para aquellas gentes, el hogar ya no tiene la importancia que representa para los moradores de los otros territorios catalanes, sino durante los tres meses más inclementes del invierno. Ya que en primavera, verano y otoño todos los hortelanos y arroceros que viven en la huerta y en las *barraques* de vegetales y barro de la Cava, así como los campesinos cuando laboran en el secano, para cocinar se sirven de unos rudimentarios hogares (*foguerills*), preparados o levantados en el exterior algo separados de la vivienda delante del emparrado que, junto con el *foguerill* o *cuineta*, la fregadera, el horno (*forn*) de cocer

el pan amasado en la cocina y la *sénia* o noria para elevar el agua, dan carácter a las casas de la huerta de la Ribera (Tiveñs, Cherta, Tortosa, Amposta, etc.). Estos *foguerills* de cocinar al exterior, los más arcaicos y de ambiente más primitivo, solamente constan de tres piedras colocadas en forma de trípode para sostener la olla de barro encima del fuego (de uso general); otras veces ya son levantados con piedras o ladrillos en forma de pared con espacios apropiados para sostener el recipiente de la comida, haciendo fuego debajo; y en otros casos hallamos una auténtica cocina (*cuinéta*) con fogón de ladrillos, chimenea y puerta para cerrarla, con un banco de piedra al lado que sirve para preparar la comida y lavar los platos, etc. Tal es la figura 11, copiada del natural en Vinallop, que también hemos observado en Tortosa. Otro tipo de hogar más moderno, éste portátil y no fijo, consiste en un fogón de plancha de hierro provisto de tres patas como el que aparece en la cocina que damos en la figura 21. Y la familia come sin mesa, tomando la comida en común de una misma fuente debajo del emparrado cuando lo hay, o bien en el *solivert* (especie de cobertizo que se halla a la entrada de la mayoría de *barraques* de la Cava), etc. Actualmente ya son muchos los que colocan la fuente encima de una mesita muy baja, pero siguen comiendo todos tomando la comida directamente de la fuente ayudándose de la cuchara o del tenedor y de una rebanada de pan para acompañar aquélla a la boca. Y así es cómo durante los tres tercios del año, debajo del *solivert*, del emparrado que, a modo de rústica pérgola con vides colgadas o parras, adorna la fachada principal de las *cases* y de algunas *casetes*, o bien debajo de los árboles, etc., se come, se trabaja, se descansa, se charla, se reciben y se atiende a los vecinos, amigos y visitantes, se canta, se reza y se educa a la prole con las prácticas ancestrales durante el buen tiempo. Mientras tanto, y a modo de arrullo, el característico chirrido producido por el monótono movimiento constante de la *roda* de *la sénia* (uno de tantos elementos culturales que

nos dejaron los árabes), que no para de llenar y vaciar los *cadups* o cangilones que eleva, movida por un mulo o por un caballo con los ojos tapados, llena de rústicas y

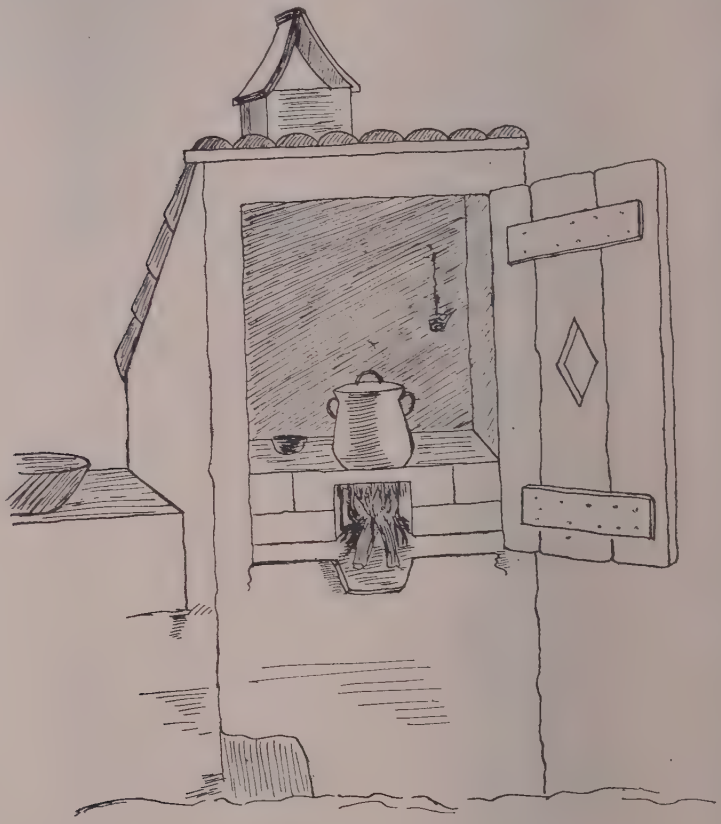


Fig. 11

Cuineta o *foguerill* copiado del natural en la huerta de Vinallop (Bajo Ebro), en 1947.

melancólicas melodías de una sinfonía pastoral el atardecer cotidiano de toda la Ribera para alegrar y animar este bello cuadro de la vida seminatural que acabamos de esbo-

zar. Y en el interior de la vivienda solamente se vive durante el descanso de la noche, los días de mal tiempo y durante el invierno, que entonces se cocina, se come, se charla y se vive junto a la llama acogedora del hogar.

III. Zona oriental (gerundense, leridana y barcelonesa)

La característica oriental en la disposición y distribución de elementos de la cocina, casi análoga en toda la zona, de forma más notable aún que en la zona occidental, nos permite presentar el tema de forma generalizada reservando los localismos para estudiar las formas del hogar. Pues haciéndolo así nos ahorraremos muchas repeticiones.

Esta característica tan homogénea consiste en que en la casi totalidad de las casas rurales, tanto campesinas (*cases, masos* y *masies*) como agrupadas en poblados de la Cataluña oriental, desde el Pirineo hasta por lo menos el Panedés oriental, el hogar o *llar* y el comedor son todo una misma pieza, llamada generalmente la *cuina*. Y solamente en las casas payesas y en los *masos* de estamento elevado o pudiente, haciendo a veces incluso vida cotidiana en la *cuina*, poseen una sala o comedor *ad hoc* (*la sala de convit*) para celebrar los ágapes familiares extraordinarios (13).

Por tanto, la *cuina* del Valle de Ribes, Valle de Camprodón, Alto Cardener, Ripollés, La Garrotxa, Ampur-

(13) *Sala* o comedor de tradición señorial, que también aparece en algunas casas agro-ganaderas de abolengo señorial antiguo de la Ribagorza y del Pallars, de uso cotidiano, antaño más que hogaño, para comer separadamente los *sinyors* (señores o dueños) de la gran familia formada por los numerosos sirvientes, jornaleros y artesanos de la casa, pero vigilados por ellos desde un ventanillo (Casa d'Erdo, etc.).

dán, Gironés, la Selva, Costa de Llevant o Maresme, Montseny, Pla de Barcelona, Pla del Llobregat, Panadés, Vallés, Pla de Bages, Moianés, Bergadá, Llusanés y Plana de Vich, presenta la doble finalidad funcional de servir para cocer y comer los alimentos. Asimismo en ella es donde se desarrolla más intensamente la vida de la familia durante los días de mal tiempo, durante todas las noches del año y durante el más o menos largo invierno de los valles pirenaicos y prepirenaicos. Por esta razón, en la *cuina* es donde abundan más los muebles de casi toda la vivienda.

Lo que da carácter a nuestra cocina tradicional de esta zona, más antaño que hogaño, es el *caixa-banc* o *escón*. Cuyo escaño colocado generalmente delante del hogar (o bien a los lados), debajo de la ancha campana de la chimenea, apoyado de espalda a la mesa de comer (fig. 12), de forma tal que los principales comensales (el dueño o *amo*, su hijo mayor o *hereu*, etc.), volviéndose nada más un poco de espaldas al fuego, sin levantarse siquiera, comen en la mesa como los demás que se hallan sentados al otro lado en un largo *banc* o en sendos asientos portátiles (*escambells*, sillas o *cadires*, etc.). En otros casos, *l'escón* o mejor, el *taula-banc* es un escaño con alto respaldo que a las horas de comer, por medio de unos dispositivos *ad hoc* se convierte en una mesa sostenida en el suelo por unos pies que cuelgan del mismo respaldo cuando se levanta de nuevo (figs. 13 y 14). Amén de otras modalidades más que omitimos. En la misma cocina aparece la fregadera o *l'aigüera* con un rudimentario vasar o *escudeller* encima, en donde se exhibe la batería de cocina (ollas, pucheros, platos, tapaderas, cubos y cántaros para el agua, etcétera) (fig. 13); los *fogons* de guisar (figs. 16, 17, 20 y 21), a veces en forma de armario, cerrado con compuertas enrejadas, o en forma recta o de celosía (fig. 12), o bien en forma que recuerda los fogones de la cocina ciudadana, luciendo magníficos azulejos (*rajoles valencianes*) del siglo XVIII (fig. 17); en un rincón se encuentra el *bugader* o *cossi* de barro cocido o de piedra para hacer la

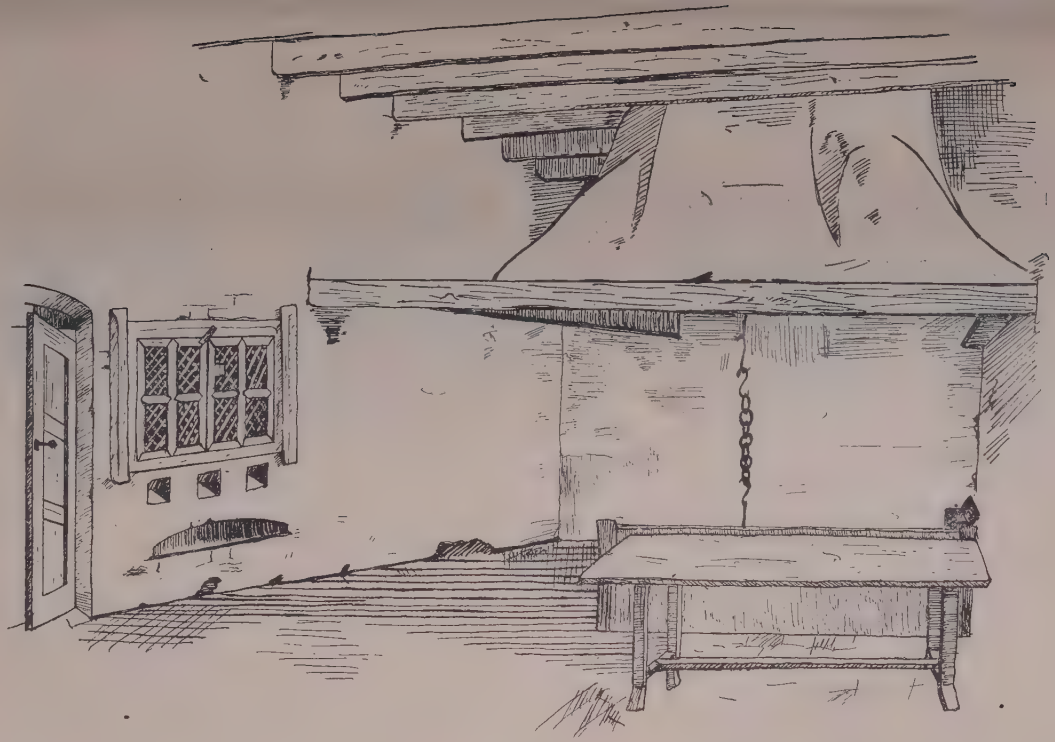


Fig. 12

Cuina de mig de «Can Marçal» (Llusanés) tipo A), tal como era antes de añadir el tabique lateral que actualmente la reduce de un lado. Según un apunte del natural tomado en 1946.

Fig. 13

Cuina de «Ca l'Alemany», de Vilhdrau (Montseny), representativa de la típica cocina tradicional de las comarcas orientales, con el *taula-banc* o escaño al lado del hogar, *l'aiguëra* o fregadera, la artesa de amasar el pan, los largos palos colgados en el techo para colgar frutos a secar, etc., de las que quedan muy pocos ejemplares (Cl. A. M.).

Fig. 14

Típico *escón*, tipo *taula-banc*, convertido en mesa a la hora de comer, sin necesidad de abandonar el hogar. Pertenece a «Can Reüll», de Tiana (Costa de Llevant) (Cl. A. M.).

colada empotrado en la pared (fig. 15); así como en un sitio cualquiera siempre encontramos un armario (*l'armari*) para guardar cosas diversas de la mesa y de la cocina (figuras 17 y 20); al lado del hogar, en la misma pared, generalmente se halla la boca del horno de cocer el pan doméstico (14), y en un rincón o lado de la misma estancia

Fig. 15

Otro tipo de *cuina-menjador* (cocina-comedor de Palol d'Onyar (La Selva), con la *llar de foc*, el *cossi* para la colada, el *forn* y la pastera, para amasar el pan doméstico, etc. Falta solamente, para completar el cuadro típico y tadicional, el característico *escó* o escaño (Cl. A. M.).

aparece la artesa o *pastera* cerrada para amasarlo (figs. 13, 15 y 16).

Esta modalidad de la distribución de los elementos de la cocina de la zona que nos ocupa, que hemos observado directamente en *masos* y otras casas rurales de Setcases y Vilallonga (Valle de Camprodón), en Lladó (la Garotxa), en Marsá (Alto Ampurdán, en Folgueroles y Sant Julià de

(14) Del cual ya nos habla Fray Miguel en su libro citado en la nota 5. Figursa 15 y 16.

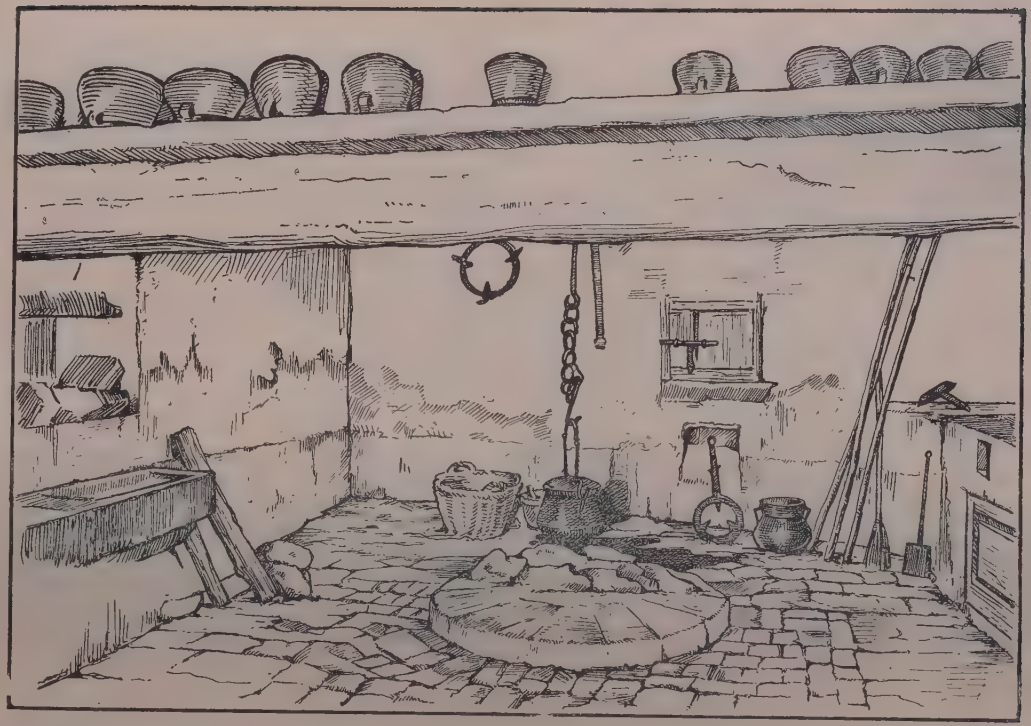


Fig. 16

Típica cuina con *llar de mig*; cuyo hogar o fogón lo constituye una piedra de molino, según una fotografía del Arxiu Mas, obtenida en «Can Fontanet», de Reixac, en las cercanías de Barcelona, hacia el Vallés.

Vilatorta (Plana de Vich), en Quart (la Selva), en Seriñá (Gironés), y en Palou de Granollers (Vallés), y sin el detalle del horno citado, en todas las *cases de pagés* o *masies* visitadas en 1947 en el Llusanés, es análoga y en algunos casos exactamente igual al tipo de cocina descrito por Danés en su estudio sobre las *masies* de la comarca de Olot (15). También nos corroboran la misma característica anotada diversas fotos del *Arxiu Mas*, aparte de las que publicamos,

Fig. 17

Magnífica cocina con el hogar tipo B, adornada con artísticos azulejos populares (*rajoles dels oficis*), del siglo XVIII o comienzos del XIX en los *fogons* y la fregadera. Pertenece a «Can Cabanyes», de Argentona (Costa de Llevant) (Cl. A. M.).

la mayoría obtenidas antes y después de la Gran Guerra de 1914, que se localizan en *masies* de la Barriada de la Salut (Pla de Barcelona), de Montmeló (Vallés), de Vilassar

(15) (1919), págs. 17 y 20.

de Dalt y de Blanes (Costa de Llevant,) Montseny e incluso en Mallorca (16).

Respecto al hogar (*llar*) el tipo de fogón que domina en todo el Pirineo oriental, así como en las demás comarcas de toda esta zona es el del tipo B, clasificado en el Pallars, con modelos más o menos evolucionados. Así, por ejemplo, en el Valle de Ribes (Queralps) y en el de Camprodón (Setcases y Vilallonga), los hogares tradicionales no reformados observados por nosotros, se presentan con rústico altillo construído de piedras con un grueso reborde de piedras peraltadas que lo rodea de tres lados, con la consabida piedra colocada de canto en el fondo para resguardar la pared y una piedra alargada a cada lado para sostener los tizones levantados en vez de morillos (Setcases, Queralps). En otros casos esta piedra es susituída por un hueco en la pared con el fin de que no rocen en ella los calderos (*perols*) de cobre, las *olles* de barro, etc., colgados en los *cremaïés* (Vilallonga). El hogar queda separado del resto de la cocina por el alto o bajo *banc escó* y la mesa detrás de él; por eso en la actualidad, en muchos casos se rebaja el respaldo del escaño a ras de la mesa (fig. 12), para que los que se hallan sentados en aquél puedan comer en ella solamente volviéndose un poco de lado, de cara a los demás comensales. La campana de la chimenea, sobre todo en Setcases, se presenta bastante alta, adosada a la pared, en forma oblicua de los tres lados, sostenida por un bastidor formado por tres vigas rústicas de forma muy rudimentaria, debajo de la cual se guarece ampliamente el *escó*. Actualmente, aun en el caso de seguir la forma tradicional, se construyen más reducidas y asimismo más perfeccionadas análogas a la que damos en la figura 18. En las más modernas esta campana a veces aparece mucho más baja y reducida de tamaño, en forma que acusa la de medio embudo semicircular (Vilallonga).

---

(16) En Son Moragues («Possessió Arxiduc») de Miramar, en Mallorca Cl. C-n. 8731.

Las *xumenèies* predominantes que encontramos en Queralps y Setcases son casi un mismo tipo; son cuadrilongas, no muy voluminosas, enlucidas unas veces, o mostrando la pizarra de las paredes otras; cubiertas totalmente de encima con losas, provistas de varios ventanillos triangulares formados por tres losas colocadas planas en triángulo (Queralps) o cuadrados y alguno triangular (Setcases) en sus cuatro caras. No menos característica es la chimenea que damos en la figura 7: 6, diseñada del natural en el Ripollés, más al Sur del Valle de Camprodón en las cercanías del río Ter, en pleno dominio de la teja árabe para cubrir los edificios. Mide 0,70 metros de altura.

En el Mas Olives de Lladó (la Garrotxa) hemos visto lo que allí llaman una *cuina rodona*, que tiene los asientos igual que las demás cocinas tradicionales de la comarca, con un alto *escó*, cuyo respaldo llega hasta la campana de la chimenea; el fogón enfrente del *escó* está formado por un altillo en circunferencia, acusando la forma y volumen de una piedra de molino análogo al hogar que damos en la figura 16. Nuestro fogón se presenta separado de la pared del fondo, pero la leña quema de lado como en los hogares arrimados a ella, colocados los tizones sobre las *mosses* o morillos de hierro sencillos, de cuatro patitas bajas (17), con los *cremaiés* para colgar la *olla* o la *perola*, que cuelgan del centro de él. Colgados o arrimados por la cocina, separada solamente por el *escó*, vimos el *ast* para asar la carne antaño, sobre artísticos pies forjados en forma de cabeza de gallo estilizada, análogos a los que he visto y he adquirido en Navarra para el Museo Etnográfico del «Pueblo Español» de Barcelona, *graelles* o parrillas la diminuta pala o *forroll* para avivar el fuego, tenazas, *pala*, etc., así como la típica *llucatera* o pequeño estante en la pared para colo-

(17) Como los morillos que aparecen en la figura 9 de Guimerá, que en Paüls y Sarroca (Pallars) les llaman *galapatins* por su forma baja y aplastada, como la figura del sapo; en el Pallars suroccidental, *galapat* (Paüls, Sarroca).

car los *lluquets* o esquirlas de tea, y antaño la *pedra fogue-ra* y *l'esca*, etc., para producir el fuego.

Hacia Oriente, en el Alto Ampurdán, en la aldea de Marsá, formada por un pequeño grupo de grandes y antiguas casas de payés (*masos*), aún hemos visto una magnífica cocina (*cuina*) tradicional, con el hogar (*llar*) tipo B, arrimado a uno de los muros de un ángulo de la estancia o cocina-comedor. El fogón es a ras del suelo, con ancha y alta campana de forma oblicua sostenida por un rústico bastidor empotrado en las paredes, de forma parecida a la que aparece en la figura 17, pero ocupando solamente un ángulo o rincón de la cocina; el horno (*forn*) al lado derecho de los lares (*cremaiér*), debajo de la chimenea, y la *llucatera* (como la observada en Quart) encima del horno. A cada lado del hogar se halla un escaño (*escó*) con la mesa (*taula*) de comer enfrente, pero un poco separada hacia delante, al lado de la escalera principal de entrada de la casa que, subiendo del zaguán y establos (todo una misma cosa), conduce a la cocina y demás dependencias de la casa (24-XI-49).

En cambio, en Agullana, en una casa dedicada a mesón (*hostal*) desde hace muchos años, si bien encontramos la cocina-comedor en una sola pieza aparte, pero de otro comedor más distinguido, el hogar (*la llar*) ya aparece con la campana baja y reducida, estilo *chambrol*, rodeada de un estante a propósito para lucir los enseres más vistosos de la cocina, con fogón construído de ladrillos elevado del suelo, pequeños lares, con el fondo del muro ahuecado en forma semicircular, tal como hemos visto en algunas cocinas de Queralps y Vilallonga y volveremos a encontrar en Gósol, en esta misma zona. Al lado del hogar aparece la fregadera, bellamente adornada con bonitos azulejos del siglo pasado (22-XI-49).

El hogar o *llar de foc* que he observado en una casa del siglo XVIII en Sant Juliá de Vilatorta (Plana de Vich), característico de estos pueblos y *masies* de la parte oriental de Vich, país de artistas canteros, si bien entra en el tipo B

difiere mucho de los hasta aquí estudiados. Como puede observarse en la figura 18, toda la *llar* está construída de grandes bloques de piedra primorosamente tallados por los canteros populares. Y se compone del *sitial,* o losa grande del altillo de la base; de los *tions del foc,* o piedras laterales que inclinadas del centro hacia dentro mantienen elevados los tizones para su más fácil combustión; del *devantal,* o piedra cuadrada empotrada en la pared para resguardarla de quemarse, así como descansan en ella, de lado las *olles* o los *perols* que cuelgan *dels cremais* o *cremaiérs*; en el rincón aparece el depósito de la ceniza (*cendrer*), que en realidad se halla casi tapado por un banco (*banc*) o asiento empotrado en la pared del lado y en un extremo del escaño, cuyo conjunto recubre holgadamente el ancho *vano* o campana de la chimenea, la cual, aunque de labor menos rústica, nos recuerda el tipo descrito de los altos valles de Ribes y de Camprodón. Delante mismo del hogar, debajo de la chimenea, se encuentra *l'escón,* con el respaldo rebajado al nivel de la mesa de comer, que se halla junto a él en la parte trasera para el uso explicado.

El mismo tipo de hogar y cocina, según parece muy popular en toda la Plana, lo pude observar en 1937 en Folgueroles (a unos cuatro kilómetros de Vich), en una casa fechada en 1816, con la añadidura de un pequeño nicho de piedra labrada encima del *devantal,* al lado de los lares, con un travesaño en la parte superior, propiamente usado para tener colgado el *llum de ganxo* o candil de quemar aceite en el alumbrado de la cocina, sin temor a que el aire moleste la llama.

Asimismo, el tipo característico y los materiales de la *xumeneia,* haciendo parejas con la *llar,* también corresponden a un país abundante en piedra *sauló* y en hábiles canteros (*picapedrers*), como nos comprueba la chimenea número 7 de la figura 7, que mide 0,60 metros de altura máxima, captada del natural en Folgueroles.

Pasamos ahora al Llusanés, y tanto en las casas de campesinos, agrupadas, del pueblo de Prats, como en las *cases*

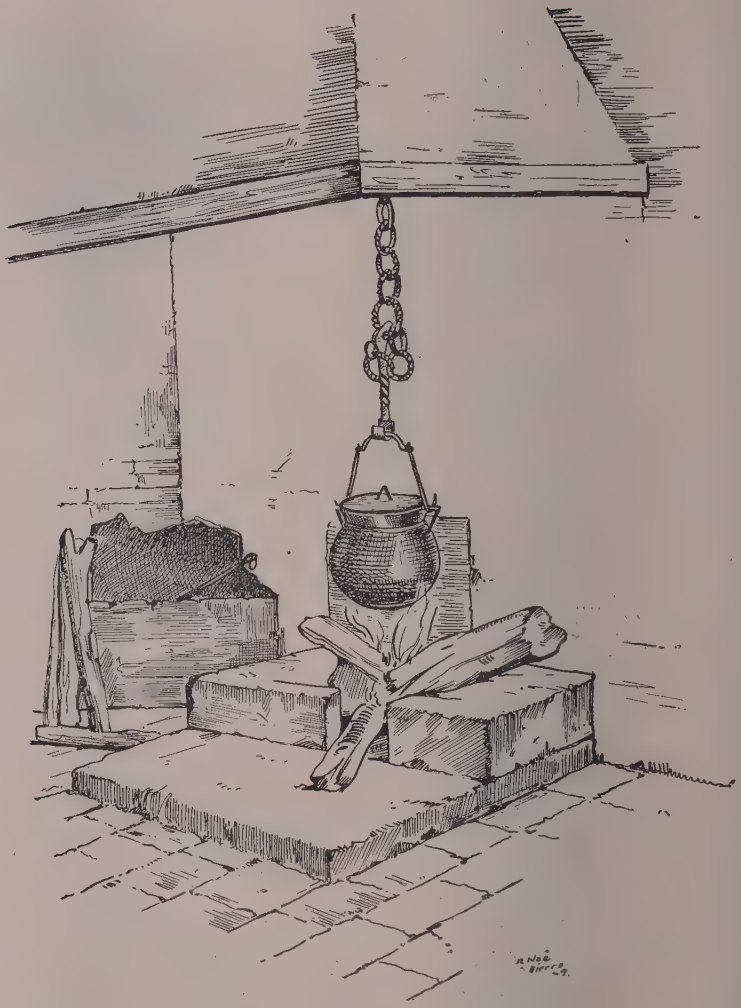


Fig. 18

Típica *llar de foc*, tipo B, con el *sitial* (fogón), construído con piedras labradas, característica de la Plana de Vich, copiada del natural en una casa del siglo XVIII de Sant Juliá de Vilatorta, en 1947.

de pagés o *masos* diseminados por la comarca, en los hogares tradicionales tipo B, no muy reformados, aparece el fogón, (*tomba del foc*, en Prats; *sola del foc*, en Olost), construído en piedra de forma análoga al *sitial* y a la ancha chimenea de Vich, cuyos *tions* o piedras laterales que sirven de morillos, en Prats les llaman *pedres del foc*. Y en Can Marçal, rica *masía* con vestigios arquitectónicos del siglo XVI, también hallamos una cocina, reformada unos veinte años y pico atrás, que conserva todo lo esencial del hogar central o *foc de rotllo* de baja y espaciosa campana (fig 12), dentro de la modalidad oriental catalana.

Territorio abundante en piedra y hábiles albañiles para labrarla, de vez en cuando nos presenta algún ejemplar de chimenea monumental antigua, a base de piedra labrada, con hermosos ventanales triangulares, cubierta de losas, con tejas para tapar la parte donde se unen éstas (fig. 7:-9). Pero el escape de humos que destaca más actualmente, sobre todo en Prats, se construye a base de ladrillos, en forma de pequeño campanario (fig. 7:-8), o bien siguiendo unas fantasías aún más modernas del constructor. La primera, perteneciente a una *masía* de Santa María de Marlès, mide 1,10 m. de altura, y la segunda 1,30 m. más o menos.

Hacia Occidente, en territoio leridano, pero formando parte de la cuenca del Llobregat en el Alto Cardener, en las casas no muy antiguas de Gósol, levantadas desde unos ciento cincuenta años, poco más o menos, para acá, en una llanura de cultivos en donde antiguamente sólo había los erales, así que sus moradores han ido abandonando el antiguo poblado medieval edificado sobre una elevada roca, hallamos un tipo de cocina-comedor mixto, con una característica propia que, por ahora, desconocemos de otros sitios.

Pues si bien esta cocina (*cuina*) se halla separada de la sala o comedor por tabiques de obra, formando una habitación aislada, en un extremo de aquélla, el tabique que da al comedor, aparece horadado por una gran ventana, más ancha que alta, cuya compuerta sirve de mesa a las horas de comer, dejándola caer llanamente en sentido horizontal ha-

cia el comedor, donde se sostiene por dos patas como la mesa formada por el respaldo del escaño que damos en las figuras 13 y 14, correspondientes al Montseny y a Tiana. Y asimismo, como allí, mientras unos comen dentro de la cocina sin moverse del banco cercano al fuego, inclinando solamente el cuerpo hacia la mesa, los otros comensales abandonan los bancos de la cocina para sentarse a la mesa en el comedor, sirviéndose de otro banco, rústico, de cuatro patas y muy largo.

En las casas que actualmente va entrando el sentido del confort (?), algunos emplean una auténtica mesa, si bien colocada al pie de la citada ventana, para comer en la misma forma explicada, cuya abertura se cierra después con una vidriera *ad hoc,* para guardarse del frío y conservar la luz natural dentro de la cocina. Esta característica, evolucionada o no, de la separación de la cocina del comedor, tal como nos expresa claramente el detalle de la ventana y su compuerta convertida en mesa para comer, de forma análoga al hogar separado por el escaño (*escón*) citado (que con el respaldo más bajo también aparece aquí), es una evolución de la cocina-comedor, tipo oriental, de tradición medieval que venimos estudiando.

El hogar antiguo de esta cocina de Gósol, casi rodeado de bancos en los tres lados de la estancia, se llama *foguerill* diminutivo de *foc*) y se halla a ras del suelo, rodeado de los lados y frente por piedras peraltadas, formando hoyo cuadrilongo. El más nuevo o evolucionado carece de las piedras y ostenta una plancha de hierro por base. Asimismo uno y otro tipo carecen de piedra ni plancha para resguardar de quemarse la pared del fondo (ya que nuestro hogar queda clasificado en el tipo B), pero tanto para aislar un poco el fuego de la pared, como para resguardar los recipientes colgados en los lares de golpear en ella, así como seguramente para facilitar el tiro del humo, el muro del fondo se halla ahuecado en forma semicircular, desde el fogón o *foguerill* hasta el piso de encima, al pie del orificio de la chimenea, provisto de una campana cuadrangular obli-

cua de encima, más reducida aún que la descrita en Setcases. Los lares (*cremalls*), en las casas modestas, son de una sola cadena, pero en las pudientes aparecen tres cadenas sostenidas por un triángulo de forja más o menos artística, pero siempre más sencillos que los del mismo tipo que se usan en el Alto Pallars central y oriental, Arán, Andorra, etcétera (18). Al lado de este utensilio colgado aparece un tedero (*la llumenèra*), en forma de pequeño estante, de obra o de hierro, pero también en forma de parrilla, colgada horizontalmente en un clavo de gancho en la pared. Servía para quemar tea durante las veladas invernales, así como para preparar la comida cuando, antaño, aún no se usaban los candiles de petróleo y mucho menos la luz eléctrica.

El tubo de salida de humos (*xumeneia*), aparece poco voluminoso, construído ligeramente de desperdicios de tejas y de yeso, etc.; en forma de cubo, coronado con un tejadillo de obra o de tejas, a dos vertientes, quedando el hueco angular como ventanillos para la salida del humo (Gósol, 6-IX-1949).

Un pueblo de donde poseemos buenos documentos gráficos (gracias al Arxiu Mas de Barcelona), tanto de hogares como de chimeneas, a falta de nuestras observaciones directas, es Mura. Pueblo con algunas habitaciones medio troglodítas, o sea aprovechando unas cuevas de roca de la ladera de un barranco, que se halla en el Pla de Bages, limítrofe con el Alto Vallés occidental, no muy lejos de Manresa. La foto que damos (fig. 19), si bien nos presenta una campana de chimenea de forma evolucionada, de introducción bastante reciente en Cataluña (en donde aparece con mucha frecuencia al lado del tipo de *chambrol*, según creo, más reciente aún), el mísero fogón aparece al ras del suelo,

(18) Y el ejemplar que vimos de carácter más artístico y monumental no fué forjado en el país. Ya que aquellos *cremalls* fueron adquiridos a un herrero pallarés de Peramea, que los fabricaba para venderlos en las ferias de Salás, Seo de Urgel, Orgañá, etc. (Gósol, 1949).

con la pared sin revocar, protegida con una losa labrada colocada de canto, aprovechando un rincón de la cocina. Y todo hace suponer que antes de construir esta curiosa campana semicircular el humo salía por una especie de lucerna, más o menos espaciosa, abierta en el techo de madera, en forma parecida a la de Sarroca de Ballera de la figura 5. Las mismas características generales y el mismo aspecto nos ofrece otra foto que poseemos del mismo archivo citado.

Más curiosos aún se presentan los escapes de humo.

Fig. 19

Típica cocina-comedor de aspecto mísero, pero pintoresco, con un rudimentario hogar arrinconado (tipo B) y chimenea evolucionada, de una casa de Mura (Pla de Bages). (Cl. A. M.).

Aparecen construídos de piedra a medio labrar y ladrillos. Sus formas son cuadrangulares, de un metro o más de alto, ora cubiertos con tejadillo angular (como la número 12 de la figura 7) con ventanillos triangulares en las cuatro caras, ora con cubierta plana con un diminuto tejadillo angular en el centro, con tres ventanillos alineados verticalmente en cada cara, protegidos de los lados y de la parte superior con

sendos ladrillos salidos más de la mitad de su longitud de los muros de la chimenea.

En la región de Montseny, aparte de la magnífica cocina que damos de Ca l'Alemany de Viladrau (fig. 13), en Montseny encontramos un tipo de cocina de ambiente muy primitivo, con un hogar o *sitial* muy elevado, formado por piedras rústicas sin casi desbastar, con gruesas piedras a los lados para sostener los tizones, emplazado en un rincón de la cocina, con una amplia campana encima, de forma oblicua, mucho más rudimentaria que la que damos de Sant Juliá (fig. 18). En la misma pared del hogar y al nivel del bastidor de madera que sostiene la campana, aparecen colgados todos los utensilios metálicos usados en la cocina, y frente a él encontramos el *escón*, con respaldo bajo, delante de la

Fig. 20

Bello ejemplar de hogar arrimado (tipo B), con elegante campana estilo *chambrol*, de la cocina-comedor de una casa de Santa Fe de Gualba (Montseny). (Cl. A. M.).

mesa de comer. Y en una *masía* de Santa Fe hallamos un magnífico fogón en altillo con sitial de piedra labrada, acusando unos contornos barrocos del siglo XVIII en la parte superior, en donde se balancean los *clamàstecs* o lares (fig. 20). Pero, como puede verse, a este rico hogar tradicional, tipo B, más modernamente se le ha añadido una chimenea de tipo *chambrol* de líneas esbeltas y elegantes.

En las *masies* antiguas de la Selva aún era posible pocos años atrás observar la típica *llar* o cocina tradicional con el hogar construído de piedras, más o menos elevado del suelo, con los *clamàstecs* colgados de la ancha campana del hogar tipo B que venimos estudiando, la boca del horno de cocer el pan debajo de aquélla, el *cossi,* de Quart, empotrado en un rincón, la artesa o *pastera* de amasar el pan, etc., pero a veces falta el *banc escó* (fig. 15). Cuyo documento pertenece a una *masía* de Palol d'Onyar. Sobre todo en Quart también aparece la *llucatera* (citada en la Garrotxa y en Ampurdán) para depositar los *lluquets* o *teies* «de cor de pi» que junto con la *pedra foguera* o pedernal y *l'esca,* que también guardaban allí, encendían el fuego antaño, antes de usar cerillas o fósforos. El escape de humos, más bien alto y ancho, con ventanillos a los cuatro lados, generalmente se presenta cubierto, con un tejadillo a dos vertientes, de forma parecida a la chimenea número 10, figura 7, de una *masía* de Tordera, pero también aparecen en este pueblo.

Pasamos ahora a la Costa de Llevant, al Pla de Barcelona y al Vallés, y según las viejas fotografías que nos informan, aparte de las características que hemos estudiado antes de la distribución de elementos tradicionales de la cocina de todo el sector oriental, nuestro hogar levantino ya pierde carácter. Pues si bien en Blanes (donde precisamente termina la Costa de Llevant y empieza la Costa Brava), encontramos un hogar con altillo construído con ladrillo colocado de canto, por regla general, tanto en Argentona (fig. 17) como en Vilasar de Dalt, desaparece este detalle y se hace el fuego a ras del suelo, pero vuelve a aparecer, construído

con piedras muy poco elevadas del suelo, en los alrededores de Barcelona, cuyos hogares del tipo B ostentan, pero, la tantas veces citada piedra o losa para resguardar la pared. En cambio estas *llars de foc* aparecen coronadas por un tipo de campana agigantado que ocupa todo un extremo de la cocina, ora de forma oblicua, ora vertical, etc., que descansa sobre una gruesa viga con una tabla clavada en forma de estante, en donde se guarda y se expone la batería de cocina formada por los pucheros (*tupins* o *ansats*) y *olles* de barro, cazuelas, platos, fuentes, etc. (Blanes, Argentona (fig. 17), Vilasar de Dalt, Tiana (fig. 14), barrio de la Salud en Barcelona). Detalle éste muy poco frecuente hasta hace poco en las demás comarcas catalanas, excepto en la Cerdaña, Andorra y Valle de Arán, que lo van adptando desde hace años por influencia francesa. Debajo de esta enorme campana (cuyo tragahumos de la fig. 17 es análogo a la campana del Llusanés de la fig. 12), en una cocina de Tiana aún aparece el típico *taula-banc* o *escón*, con alto respaldo para convertirlo en mesa a las horas de comer (fig. 14). Un detalle muy notable de la cocina, figura 17, es *l'enrajolat* de ladrillos cerámicos barnizados y decorados con figuras diversas, o azulejos (técnicamente procedentes de Valencia), que desde el siglo XVI se adoptaron en Cataluña para usos domésticos diversos; entre ellos, el decorar la fregadera y los fogones de la cocina rica del litoral levantino, sin meterse mucho tierra adentro hacia occidente, si bien este detalle decorativo de la cocina también aparece en diversos *masos* antiguos de la comarca de Bañolas (1949).

Las mismas características levantinas que acabamos de hacer notar se nos presentan en la cocina tradicional del Vallés (Monmeló), en una *masía* observada hace años en Vallgorguina (cerca de San Celoni), y por lo que atañe a la campana del hogar, en «Can Fontanet de Rexac», al dejar el Pla de Barcelona (fig. 16). Esta cocina corresponde, además, al tipo de hogar central A, dentro de la modalidad circular de la *llar de foc* de la zona oriental, que en este caso se trata de una auténtica piedra de molino, con piedras en-

cima para sostener los tizones elevados, en vez de morillos.

Si ahora nos trasladamos a la parte oriental del Alto Panadés, veremos que las características de la cocina varían muy poco de las predominantes en la cocina-comedor que acabamos de estudiar, según los pocos ejemplos observados directamente y las explicaciones recogidas «in sito». Y asimismo en este territorio serrano, tributario aún del río Llobregat (pero incluído en la Segarra histórica), veremos a la vez que si bien (como en las demás comarcas catalanas) domina el tipo B de hogar, también aparecen varios ejemplos del tipo A o el patriarcal hogar central.

Pues este tipo de cocina con el hogar en el centro, llamado aquí también *foc de rollo* o *rotllo* (la Llacuna), aun puede verse en algunos mansos (*masos*) ricos de abolengo semiseñorial, de tradición muy antigua, de los contornos de la Llacuna, hacia la Baja Segarra. El fogón (*foc*) se halla casi a ras del suelo, con dos piedras muy gruesas, una a cada lado (*les pedres del foc*), que hacen el oficio de morillos, para facilitar la combustión de los tizones, que se apoyan en ellos a los lados del hogar, y no de frente, como sucede en el *foc de ròcgle* ribagorzano-pallarés. Y como en el vecino pueblo o aldea de Aguiló (Baja Segarra), el hogar se halla ocupando un lado o fondo de la cocina (*cuina*), rodeado completamente de escaños (*bancs escó*).

El hogar tipo B, o sea, arrimado a la pared, que hemos visto en la Llacuna, tiene el fogón (*foc*) a ras del suelo, formado con ladrillos, con unos morillos sencillos de hierro, o bien con otros de artísticos en forma de parrilla, inclinada hacia el fuego, llamados, por su forma, las *graelles* (parrillas). Encima cuelgan los *clemallèrs* o lares, coronados por una campana de chimenea alta, ancha y vertical, como la que hemos descrito del Valle de Aneo y Castellbó (Lérida), así como de Prades (Tarragona). Siendo éste el tipo de chimenea más antigua para el tipo de hogar que nos ocupa, ahora va cediendo el paso también a otras formas más reducidas y evolucionadas, recordando más o menos el tipo chambrol, o bien el de campana baja y semicircular, tan abundante,

que hemos visto en otros lugares del mismo pueblo. Al lado derecho de los lares, en la cocina de «Cal Pere Martí», aún hemos visto la boca del horno (*el forn*) de cocer el pan doméstico, con la *teiera* (tedero) al otro lado, formada por un pequeño estante, en donde antaño quemaban astillas de tea para el alumbrado de la cocina, coronado con la chimenea antigua citada, con el escaño (*escó*) de respaldo bajo a ras de la mesa de comer, colocada delante del hogar ; un banco sencillo, sin respaldo, paralelo al escaño, pero al otro lado de la mesa, y otros asientos portátiles a los lados del fuego. Dicha cocina (*cuina*) se halla inmediatamente después del zaguán (l'*entrada*) de entrada a la casa, una vez se han subido tres o cuatro escalones, al pie de la escalera que conduce a las habitaciones superiores de descanso de la vivienda. Pero además de la cocina-comedor de uso cotidiano, la casa tiene otro comedor (*menjador*) moderno separado de la cocina, de forma parecida a la *sala de convit* de otras casas de esta misma zona oriental, pero con las características y dimensiones del comedor de las comarcas vecinas de la Conca de Barberá, sobre todo (8-XI-49).

IV. Comentarios diversos

Respecto a la disposición de la cocina, según las diversas modalidades que nos ofrecen nuestras comarcas, hemos visto que en la zona oriental, con el Arán y Cerdaña, en todos los casos, ella sirve igualmente para cocer y comer ; en las más septentrionales de Lérida, excepto las últimamente citadas, se cuecen los alimentos en el *foc* o *cuina*, y, por regla general, se abandona ésta a las horas regulares del yantar para trasladarse a la sala-comedor, en donde se halla la larga o pequeña *taula de menjar* con bancos a los lados para comer en ella ; así como también se hallan allí *l'aigüera*, *l'escudeller*, el *còvet* o *bugader* para la colada, etc., que en la zona anterior, como se ha podido observar, aparecen juntos en la cocina, mientras que en las comarcas meridionales

de Lérida y en todas las tarraconenses, la cocina toma un carácter funcional mixto, en comparación a las zonas anteriores, según sea la comarca y la época del año (19). Asimismo, en esta zona meridional, influenciado quizá tanto por el clima como por otros factores históricos y étnicos, ya se ha visto también que durante la mayor parte del año un núcleo bastante considerable de población usa un tipo de cocina-comedor al aire libre, de forma parecida a la que usan los pueblos naturales o primitivos, que difiere radicalmente de la cocina de las viviendas de vida permanente de las otras comarcas. Me refiero concretamente a las casas campesinas de la Ribera del Ebro. No podemos olvidar que muchas costumbres y gestos de los moradores de la Cava y del Bajo Ebro, en general—como nos decía la maestra de la escuela de Camarles en 1946—, nos traen a la memoria diversos hábitos observados en la vida de los cabileños marroquíes (formas simples de guisar, sentarse en el suelo cruzando las piernas, etc.).

La modalidad tipo oriental de la cocina-comedor, que también aparece con la misma disposición en la vivienda vasconavarra y aragonesa occidental, amén de otras muchas regiones españolas y europeas, no solamente es la más popular, sino también la más antigua. O sea, que en muchos

---

(19) Por ejemplo, en la Segarra, Conca de Barberá, Pla d'Urgell, las Garrigues, la Noguera, etc., en muchos casos el *foc* o *cuina* sirve también de comedor durante el invierno. Por eso en todos los hogares tradicionales de estas comarcas no faltaba nunca la *mossa* o *pagés* para colocar la cazuela o la fuente mientras la madre de familia (*la mestressa*) distribuía la comida a todos los comensales, reservando luego la *mossa* (Urgell) para sostener el plato de la persona más vieja. En cambio, ni los pallareses ni los ribagorzanos, etc., por regla general, no acostumbraban a comer en torno al hogar durante los tres ágapes del día: *esmorsar* (por la mañana), *dinar* (mediodía) y *sopar* (por la noche), sino que sean las mujeres, las personas muy viejas, o cuando en una casa solamente se encuentra el matrimonio solo. No obstante el hallarse también la *mossa* en muchos hogares suroccidentales, como se ha dicho.

casos no habrá evolucionado mucho del tipo de cocina de la vivienda rural medieval de nuestras propias comarcas y aun de muchas de ciudadanas de las agrupaciones más populosas. En cambio, la separación de la cocina del comedor, según la modalidad de las comarcas occidentales, representa ya un paso más, de tradición no muy antigua, quizá unas dos centurias, hacia la evolución progresiva de la vivienda de nuestras comarcas leridanas y oscenses hasta el Cinca por lo menos.

Si esta disposición fuera privativa del Pirineo, diríamos que sólo obedecería a un factor climático, con miras a aprovechar mejor el calor del fuego, al hallarse más recluído, rodeado por tabiques. Pero como este tipo de hogar cerrado también aparece en otras comarcas de clima más benigno (si bien frías) que las del Pirineo y Prepirineo, todo hace suponer que a este hecho climático hay que añadir un deseo evolutivo de confort y de higiene, en general, que se va notando en nuestras casas ricas y medianas de las comarcas pirenaicas occidentales, desde el siglo XVIII o comienzos del XIX para acá, lo mismo que hoy. Todo ello habrá motivado, pues, poco a poco, esta separación, que se ha hecho general en el pueblo. No en balde hemos dicho antes que la cocina y el hogar han sido los elementos que más reformas han sufrido en nuestro país durante la época moderna, en unas comarcas más que en otras.

Sin dejar de hablar de la cocina, el tipo más interesante es la de hogar central (A), ya que puede ser un arcaísmo muy significativo de los primitivos habitáculos circulares, tal como nos indican los nombres de *cuina redona, foc de rocgle, de rocglle* o *de rotllo*, etc., con bancos alrededor, en recuerdo de los primitivos lechos o yacijas, que servían para el descanso nocturno del hombre primitivo, en torno del hogar, que presidía el centro de la tienda de pieles, o de la choza tejida de ramaje, o construída de piedras, etcétera (20).

(20) Un típico ejemplo de ello lo tenemos en el *Castro* o *Citânia* de Briteiros en la región del Duero (Portugal) que—según

Respecto al fogón o lugar de la cocina en donde se hace y se conserva el fuego del hogar, y por lo tanto el elemento etnográfico más importante de la vivienda, ya por su forma ahuecada en hoyo, si bien cuadrilongo (*foc de colguer*, Sarroca de B.), ya por sus múltiples nombres de *catxal* (21), *clotxa* (22), *niu del foc* (Suria) (23), *tomba del foc* (24), en muchos casos nos perpetúa el hogar o fogón en forma de hoyo circular vaciado en el suelo de la cocina, que Barandiarán ha observado en uso aún en algunos caseríos vascos antiguos, y a la vez localiza dos o más en sendas estaciones prehistóricas del mismo país vasco (25). También es muy interesante, en este sentido, el fogón o *llar* circular notado en la Garrotxa, en las cercanías de Barcelona (fig. 16) y, aunque de dimensiones más reducidas y rodeado por un banco de piedra, también aparece en Mallor-

---

Días—seguía estando habitada en el siglo IV de nuestra era: «Les unes [habitationes] ont un plan circulaire (avec 5 m. de diamètre en moyenne), d'autre ont un plan rectangulaire. Une pierre dressée au centre de la maison, servait de socle à un pilier en bois qui soutenait le toit; le sol était en gravier et le foyer adossé à la pierre centrale était fait d'argile ou de briques.» Jorge Días, *Minho, Trás-os-montes, Haut-Douro* (1949), págs. 112-114.

(21) Cf. *catxal* = a nido de criar conejos (Espot), que podría ser, o quizá no, una corrupión de *cutxol* = a hoyo marcado por un cuerpo pesado (persona o animal), sobre una cosa blanda que ha servido de lecho (Sarroca, Paüls). Cf., además, *plat cutxulut* o escudilla de barro de comer en la mano, pofunda casi como una cazuela (Pont de Suert, en la Ribagorça).

(22) Como le llaman en Guimerá y Santa Coloma de Queralt. Cf. *clotxeta* (Balaguer), diminutivo de *clotxa* = a un hoyo pequeño vaciado en el suelo.

(23) ... equivalente, igualmente, a cosa ahuecada, vaciada.

(24) ... «tumba del fuego», equivalente, asimismo, a hoyo en el suelo.

(25) En el nivel magdaleniense de la cueva de Lumentxa (Lequeitio) y en el nivel eneolítico de una de las grutas de Sentiletxeta (Motrico), JOSÉ MIGUEL DE BARANDIARÁN, en *Anuario de Eusko-Folklore*, tomo XII (1932), pág. 101. VIOLANT, *El Pirineo español*, página 198.

ca (26), cuyo agujero circular central de la vieja piedra de molino, quizá también ha podido servir de base (*niu, clotxa, tomba, colguer* o *colgó, canial, fogal,* etc.) al fuego doméstico de antaño, como en el tipo de hoyo circular de los antiguos caseríos vascos. ¿Con qué objeto, si no hubiese sido éste, había de escogerse una rueda de molino en desuso? Pues a más del altillo proporcionaba el hoyo del fogón. ¿O quizá podía haber servido de soporte a una viga vertical? (27).

De los complementos del hogar, los más interesantes e imprescindibles, a primera vista, parecen ser los lares. Pero si bien este elemento cultural ya aparece en la primera y segunda Edad del Hierro, muy emparentado con los *cremalls* pirenaicos y prepirenaicos actuales, tanto de forma y de tamaño como de la técnica artística de la forja (28), y en nuestro país ya aparecen citados en la Edad Media (29), eso no obstante, en el Bajo Ebro, es muy raro hallar ninguna cocina provista de *cremallers* (este elemento etnográfico que para las comarcas septentrionales (30) representa

---

(26) En Bembassi (Valle de Sóller), según una foto del «Arxiu Mas», n. C. 13130.

(27) Tal como hacia la piedra del lado del hogar central de las viviendas de tradición citadas en la nota 14 bis.

(28) DÉCHELETTE: *Manuel d'archeologie préhistorique,* tomo III, página 806, figura 323. Además, VIOLANT: *Art popular decoratiu a Catalunya,* pág. 169 y lámina XXXIII.

(29) ... «la llar de foc amb l'escó la trobem instituida a l'Edat Mitja amb els seus cremalls i demés «arrezamenta» de cuina de ferre, coure o de fang, com calderes, paelles, asts, morters; lo forn de pa...». *Geografía general de Catalunya,* tomo I, pág. 475, dirigida por Francisco Carreras y Candi.

(30) Pues en el Pallars, cuando uno vende o arrienda la casa puede sacar todos los enseres y muebles que quiera; pero, por un derecho tradicional consuetudinario, no puede llevarse ni los *cremalls* ni la mesa de la sala de comer. Sobre el carácter simbólico de los *cremalls,* hablo de ello en *El Pirineo español,* pág. 260 y 259, en donde se describen algunos ritos del Pallars y del Ripollés, respectivamente, relacionados con este símbolo de los lares o manes domésticos, representados por el fuego del hogar.

nada menos que el símbolo del fuego sagrado del hogar doméstico), y para sostener la olla sobre las llamas o brasas del fuego al preparar la comida, los que utilizan el hogar y no los *fogons* elevados más modernos, se sirven de los *ferros* o trébedes de hierro, como se ha dicho. Evolución directa del trípode formado por tres piedras (*foguerill*), que aún usan muchos campesinos cuando cocinan al aire libre. Mientras que los *cremalls* o lares seguramente deben su origen al madero (*cremall* en el Pallars) clavado en la pared, encima del hogar de las cabañas y bordas pastoriles, propio para colgar el caldero o la *marmita* de cobre al prepararse la comida de los pastores.

Hay que observar también que mientras en las comarcas septentrionales y centrales de Cataluña el hogar es el todo de la habitación humana, para la mayoría de los meridionales, particularmente para el Bajo Ebro, aparte el cocinar, el hogar solamente es un complemento más de la vivienda que carece de personalidad.

Y finalmente, comentando la chimenea, si bien hallamos las grandes cocinas señoriales medievales (Monasterio de Poblet, en Cataluña y Catedral de Pamplona en Navarra), con ancha campana y espacioso tubo de humos, y en los comienzos del siglo XVIII Fray Miguel recomienda tres modelos de chimenea que —según dicho autor— «son los de las chimeneas de la Casa de Campo, y de los Palacios y Conventos» (31), no obstante, la chimenea de la casa popular podemos decir que es un elemento cultural relativamente moderno, que ha ido evolucionando al compás del tiempo junto con los nuevos sistemas de confort (?) que se han ido adaptando en la casa de nuestro país, desde el Renacimiento para acá. Pues hasta entonces, nuestra casa popular medieval y de comienzos de la Edad Moderna, sobre todo en las regiones montañosas y apartadas, debían presentar un aspecto mísero y poco confortable, de forma pa-

(31) Paginas 306-309 de la obra citada en la nota 5.

recida a las bordas actuales (32). Así ocurría también en los poblados rurales de Inglaterra en las centurias trece y catorce (33).

Hasta el presente no tenemos noticias ni históricas ni tradicionales de que el hogar o cocina doméstico catalán de los tiempos modernos, haya prescindido nunca de chimenea, como han prescindido de ella algunos caseríos vascos estudiados por Barandiarán, pero sí que sabemos ha existido un tipo de escape de humos muy rudimentario observado en un molino y en una borda de Sarroca de Bellera (Pallars), etcétera, que en vez de conducir el humo verticalmente al tejado, lo conducía oblicuamente a un agujero que en forma de ventanillo se abre en la pared, encima del hogar, un poco más elevado que el techo de la cocina, por donde salía al exterior. El tipo de campana descrito de una casa del siglo XVIII de Alfarrás, así como la lucerna abierta en el techo de una casa vieja de Sarroca de Bellera (fig. 5), que hacía el oficio de campana para tragar el humo, nos pueden recordar los primitivos sistemas populares de escape de humos hacia el exterior, o bien al interior de la casa, sin necesidad de chimenea, como ocurría en las casas campesinas medievales inglesas (34).

Ya se ha visto que el tipo de chimenea baja, que burdamente recuerda las chimeneas de salón o comedor señorial o ciudadano, va invadiendo todas nuestras comarcas.

---

(32) Puede verse mi obra *El Pirineo español*, págs. 155-163, así como *Art popular decoratiu...*, págs. 72-74, en donde me ocupo con más detalle de la evolución de la vivienda.

(33) «Las casas se componían de dos o tres habitaciones, con un pasillo en las mejores, que separaba las habitaciones familiares de los establos de los animales. Recordemos los cuadros no muy atractivos de Chaucer, por ejemplo:

«A los pies de la cama alimentan el ganado de sus cuadras.»

«Los cerdos debajo, las gallinas encima de la viga.»

Historia Económica de Europa, pág. 528.

(34) «En el siglo XIV todavía no existían chimeneas, sino simples lucernas abiertas en el techo para dejar escapar el humo.» *Historia Económica de Europa* pág. 528.

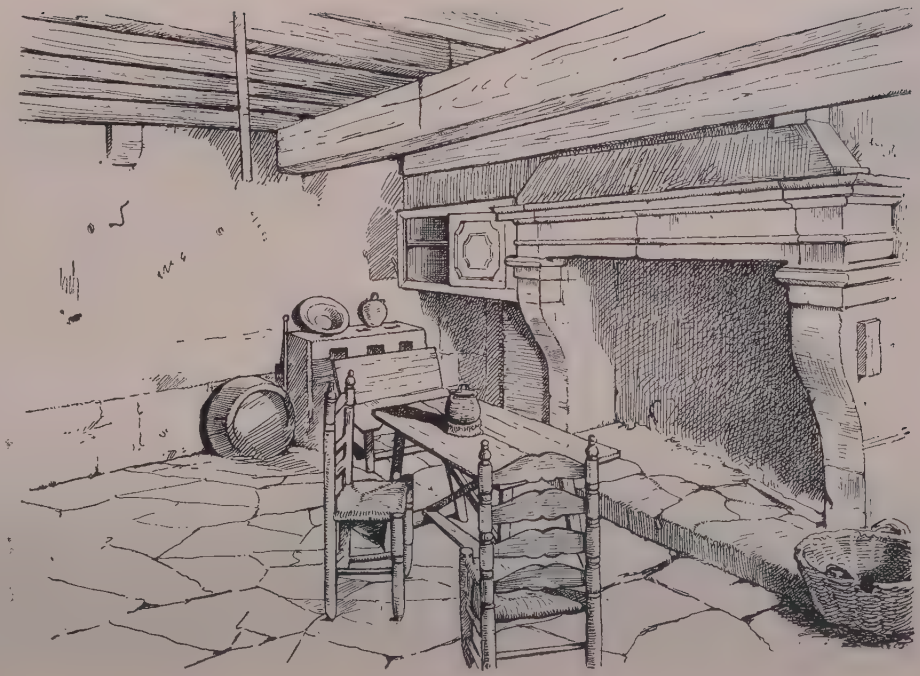


Fig. 21

Hermosa cocina-comedor del Santuario del Mira cle de Solsona (Cardener), con magnífico hogar o chimenea de ambiente señorial, del siglo XVII o XVIII por lo menos; según una foto del Arxiu Mas, obte nida en 1904.

Como su nombre aragonés *chambrol* nos indica, su origen sería francés, y los mismos albañiles consultados en la Ribagorza (Malpás) y en el Pallars (Sarroca de Bellera) nos lo afirman, al decirnos que ha venido de Francia, vía Arán-Ribagorza-Pallars; pero si bien esto puede ser válido para las comarcas más septentrionales, en muchos otros casos, este tipo de chimenea bajo y cerrado, también podría haber sido inspirado por algún albañil del país, más hábil que los demás, en las chimeneas señoriales de piedra labrada de los castillos, palacios y monasterios de nuestra tierra, tal como nos indica la figura 21, copiada de una fotografía del Archivo Mas, obtenida en 1904, del Santuario del Miracle, correspondiente a Solsona. Tipo de chimenea, la de la cocina de este santuario, que si bien lleva el sello antiguo de la centuria XVII o XVIII, así como el cuidado envigado del techo, nada tiene de popular. Pero, ¿cuántos albañiles y canteros rurales habrán podido inspirarse en ella? Quién sabe.

Apéndices: A última hora hemos recogido las siguientes notas, inherentes al hogar y a la chimenea, de alto valor histórico, que añadimos aquí por no deshacer la composición en su lugar correspondiente.

Respecto a la *cuina redona* (pág. 487), tenemos que añadir que la cocina aparecida en la célebre Villa Romana de Liédena (Navarra), frente al río Irati, a su paso por Lumbier, forma una estancia semicircular de unos tres metros largos de anchura, por el lado de la pared recta, en donde se abre un paso de 0,80 metros de acceso a la cocina, por otros tantos aproximadamente desde dicha pared al fondo curvilíneo del otro lado. En el centro aparece el fogón formado por múltiples losas clavadas en el suelo, de canto, formando un cuadro de un metro cuadrado, ahuecado del centro, peraltado por las losas, con una esquina delante de la puerta de forma análoga como aparece en el hogar de nuestra figura 2. O sea, que esta cocina y fogón romanos tienen muchas analogías estructurales con el *foc de ròcgle* del Pallars y de la Ribagorza, estudiado.

(Visita efectuada el día 28-IX-50, de regreso de San Se-

bastián, con otros congresistas pireneístas, comentada por el señor Taracena, en Pamplona.)

Referente a lo que hemos dicho de la chimenea (pág. 490), en un proceso, entre vecinos, de 1315 de Ribes (Gerona), se cita una casa, al parecer humilde, con chimenea en la cocina. Y lo más curioso es que recibe el nombre de *fumeral*, tal como hallamos en el Bajo Ebro, tierras de Montsant, hacia el Reino de Valencia, incluso en las barracas de la Albufera, en vez de *xuméneia*, tan popular hoy en las demás comarcas del territorio catalán.

(Notas copiadas en la Biblioteca Mata, de Ripoll, por mi distinguido amigo don Juan Ainaud Lasarte, a cuya cortesía debo el poderlas publicar. 29-X-50.)

* * *

Los diseños que publicamos pertenecen al Archivo Iconográfico del Museo de Industrias y Artes Populares («Pueblo Español»), de Barcelona, y las fotografías, al «Arxiu Mas», de Barcelona, y al archivo del museo citado.

Barcelona, 31 de diciembre de 1949.

R. VIOLANT Y SIMORRA.

PRINCIPAL BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

FRAY MIGUEL AGUSTÍN: *Libro de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril*. Traducido de lengua catalana en castellano, de la edición de 1717. Barcelona, 1722.

JOSEP DANES Y TORRAS: *Arquitectura popular: Secció septentrional de la Comarca d'Olot*. Barcelona, 1919.

JORGE DIES: *Minho, Tras-os-Montes, Hant-Douro*. Congrès International de Géographie. Lisbonne, 1949.

ANTONIO GRIERA, presbítero: *La Casa catalana* (terminología dialectal), publicada en el «Butlleti de Dialectología Catalana», tomo XX. Institut d'Estudis Catalans. Barcelona, 1932.

FRITZ KRÜGER: *Die Hochpyrenäen,* tomo A-I y A-II, destinados al estudio de la casa y las labores domésticas de los Pirineos Centrales. Hamburgo, 1936 y 1939, respectivamente.

R. VIOLANT Y SIMORRA: *Art popular decoratiu a Catalunya,* Barcelona, «Les Belles Edicions», 1948.

— — *El Pirineo Español,* 675 págs. con 207 fotografías y 32 composiciones en dibujo a la pluma, intercalado en el texto. Madrid, Editorial «Plus Ultra», 1949.

— — — *Síntesis etnográfica del Pirineo español y problemas que suscitan sus áreas y elementos culturales.* Comunicación presentada por el autor al Primer Congreso Internacional de Pirineístas, celebrado en San Sebastián, organizado por el Instituto de Estudios Pirenaicos, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Zaragoza, 1950.

UNIVERSIDAD DE CAMBRIDGE: *Historia Económica de Europa.* Traducido al castellano en Madrid. Editorial «Revista de Derecho privado», 1948.

ARCHIVO

Fiesta de las "Alabardas" en Orgaz (Toledo)

En el tomo I, año 1944, cuadernos 1.° y 2.° de esta Revista, pág. 192, apareció una curiosa referencia sobre *Los «alabarderos» de Quero y Orgaz* (Toledo), que forma parte del artículo *Recuerdos folklóricos de algunas fiestas tradicionales*, debido al docto D. Ismael del Pan, cuyas publicaciones de materia folklórica en varias revistas aportan (con su amenidad e interés) mucha luz acerca de algunas de nuestras costumbres.

En nuestras búsquedas folklóricas por la misma provincia hemos tenido ocasión de visitar Orgaz, ciudad que ofrece suma curiosidad para el objeto requerido. Nos llamó poderosamente la atención la fiesta con que encabeza esta reseña, y más aún por contener abundantes datos que por su concreción sirve de complemento a lo ya publicado por el Sr. del Pan, cuyos apuntes, breves, con respecto a Orgaz, datan de algún tiempo: años 1926 a 1927.

Nosotros nos proponemos, simplemente, publicar cuanto nos suministró un viejecito de dicha ciudad, de bien probada memoria.

La fiesta, llamada de las «Alabardas», subsiste. Su origen, como nos expresó el recitador, «es de tiempo inmemorial».

A través de los años ha ido simplificándose, sin duda, como nos dijo, «para trabajar menos». Por ello, a cada episodio de la misma haremos referencia a cuanto se hacía

en los tiempos mozos del anciano aludido. La música que en ella se ejecuta ha evolucionado también. En el lugar correspondiente se verán las versiones antigua y moderna.

Con otras modificaciones y fechas, las «Alabardas» se vienen celebrando (además de Quero) en Sonseca, Yébenes, Mora de Toledo y otros pueblos de la misma provincia.

En Orgaz, ciudad objeto de estas líneas, hace muchos años se celebraba el domingo de Pentecostés. Actualmente tiene lugar el 25 de agosto, día del Stmo. Cristo del Olvido, de mucha veneración en la localidad.

En su origen, la organización de la fiesta correspondía exclusivamente a la Hermandad de las Animas. Modernamente ha quedado agregada ésta a la del Stmo. Cristo del Olvido.

Ocho días antes del Cristo sale a pedir —durante la luz diurna—, de casa en casa, un individuo a quien llaman «El diablillo». Va vestido en figura diabluna, en colores combinados de amarillo y negro. En cada compartimiento del vestido figura un diablillo, cosido, contrario al color (amarillo en lo negro y negro en lo amarillo), y un gorro puntiagudo, en tiras, de amarillo y negro.

Antiguamente llevaba careta de diablo, voluminosa, que le tapaba toda la cara.

El petitorio lo hace «para las ánimas benditas». Va con su «báculo» con dos ganchos y una caja de hojalata (cepillo). En tiempos anteriores, en vez de cepillo era una cesta con flores.

El producto de la recaudación lo entrega al señor cura párroco. Es destinado para las funciones de ánimas (como el «ofrecimiento» del que se hablará más tarde), aunque también se destina (en lugar de las ánimas) para la función del Cristo.

La fiesta dura tres días.

Para las diversas ceremonias que se irán explicando forman :

Un *capitán,* como jefe. Insignia : una cruz de plata,

pequeña, que lleva prendida en un costado del pecho. Porta un bastón.

Maestro de campo. Insignia: una medalla colgada; en el lado derecho del pecho una cruz y en el otro una calavera (que recuerda las ánimas) con una leyenda que dice: «Maestro de campo».

Abanderado, encargado de llevar y tremolar la bandera. Está compuesta por los colores nacionales y es de gran tamaño. En el pecho, lado derecho, lleva aquél la imagen del Cristo. En el reverso de la medalla figuran las ánimas benditas.

Ayudante del capitán, que llaman «Escuadra del capitán». Porta un bastón, distinto del «capitán» y del «maestro de campo», más o menos lujoso, por orden de categorías.

Antiguamente formaban escuadras por oficios: de los «gañanes», «salitreros» (1), «podadores», «mayorales», «zapateros», «sastres», «barberos», etc. En la actualidad los agrupan simbólicamente.

A las «escuadras» y «alabardas» (que portan el arma del mismo nombre) llaman «la soldadesca». Todos van al mando del «capitán», formados en filas (si lo son en línea) o en dos hileras (si van de frente).

En cabeza van (cuando forman) dos «soldados» con alabardas, pertenecientes a la Hermandad del Cristo.

Siguen: clarines (dos o uno, según se disponga) y tambores (dos o uno) (2).

A continuación: «abanderado» en el centro, con su bandera; a su derecha el «capitán»; a su izquierda el

---

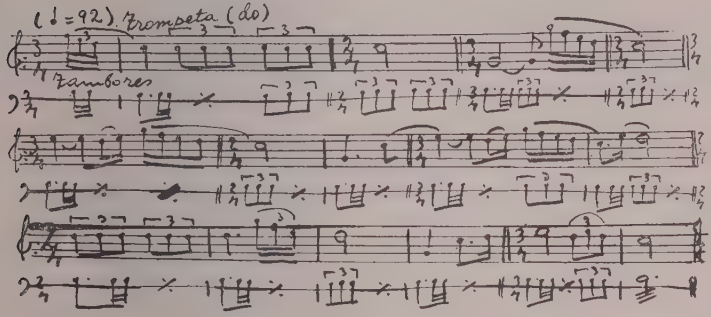
(1) Eran los encargados de recoger la sal adherida a la tierra del pavimento de las calles. Actualmente, con el moderno sistema de pavimentación, no sale a flor de tierra. El salitre era llevado a unas tinajas, cociéndolo en unas calderas y separando de él la tierra. Era empleado para varios usos, como la pólvora.

(2) Antiguamente eran gratificados con 20 pesetas cada uno para toda la fiesta, que, como hemos dicho, dura tres días. En la actualidad percibe cada individuo 25 pesetas por día.

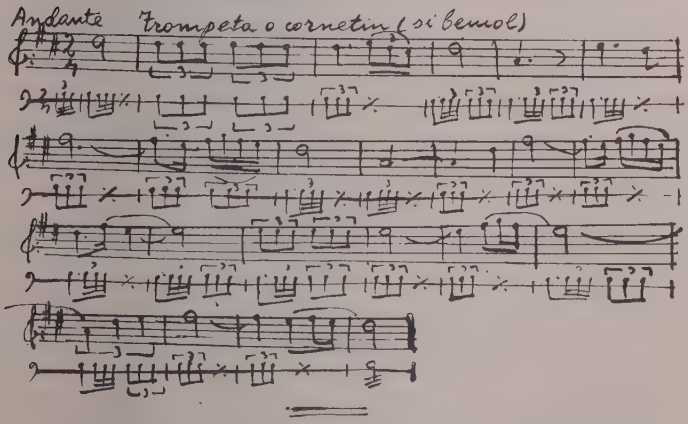
«maestro de campo». A la derecha del «capitán» su ayudante («escuadra del capitán»).

Sigue en dos hileras (o filas, según esté dispuesta la formación) la «soldadesca», que porta bastones.

1. "Alabardas" (versión antigua)



2. "Alabardas" (versión moderna)



Cierra la formación los «soldados» con alabardas que van adornadas con flores.

Ninguno de ellos lleva uniforme.

Antes iban marcando el paso militar.

El primer día (víspera de la fiesta principal), por la mañana, se dirigen a la iglesia para visitar al Stmo. Cristo del Olvido y oir misa. Después de ésta, «juegan» la bandera en distintos movimientos, de pie y de rodillas. Por la tarde van nuevamente a la iglesia para rezar Vísperas. Al salir «juegan» nuevamente la bandera.

Por la noche «corren la pólvora». Consiste en quemar varios juegos de artificio. Asiste la banda de música, que ejecuta en los intermedios (de rueda a rueda) varias piezas musicales. Antiguamente asistían los ejecutantes de clarines y tambores.

Estos, el día de la fiesta principal, en las primeras horas de la mañana, se dirigen a las casas de las dos primeras «alabardas» que forman en cabeza, recogiendo en primer lugar a la «soldadesca» (bastones y alabardas). Una vez reunidos recogen por este orden: al «ayudante» del «capitán», «capitán», «maestro de campo» y «abanderado». Antiguamente, al llegar el acompañamiento a casa del «capitán», solamente entraba el «ayudante», y lo mismo al dejarle una vez terminada cada ceremonia. De idéntica manera procedía el «capitán» con el «maestro de campo» y ambos con el «abanderado». A las llegadas respectivas invitaban a quienes iban a recogerles. Entretanto, la «soldadesca» estaba formada junto a las casas mientras tocaban clarines y tambores. Al entrar y salir el «abanderado» con su bandera ejecutaban los clarines y tambores la *Marcha real* hoy *Himno nacional*. Recogidos los «militares», van a hacerlo a los sacerdotes y predicador.

Se dirigen todos a la iglesia donde se celebra la santa misa con sermón. Dan guardia en el altar mayor cuatro «alabardas» (las dos que forman en primer lugar y dos de las que forman en el último).

Terminado el acto religioso, todo el cortejo «militar» y la banda acompañan a sus casas a los sacerdotes y predicador.

Los «militares», sin la banda de música, vuelven a la iglesia, donde «juegan» la bandera ante la imagen del

Cristo. Después son repartidos en sus casas por el orden inverso a como se ha descrito anteriormente.

Por la tarde, recogiendo a los «militares»» en la forma de como se ha expresado, la banda de música ejecuta en la plaza varios pasodobles y otras piezas de música ligera, mientras las autoridades civiles y eclesiásticas, sentadas en bancos que se colocan en los soportales de la referida plaza, se van reuniendo para hacer el «ofrecimiento», acto que comienza con la actuación de la «soldadesca». Consiste en dar tres vueltas circulares por la plaza mientras tocan los clarines y tambores que van en cabeza, precedidos de las dos «alabardas».

Una vez quietos y callada la música, comienza la entrega del «ofrecimiento» por este orden: «capitán», «maestro de campo», «abanderado», «ayudante del capitán», escuadras de «bastones» y «alabardas». Consiste en depositar sobre una mesa una cantidad determinada de dinero: 60 pesetas las tres primeras «jerarquías»; 10 pesetas el «ayudante del capitán»; 6 los «bastones», y 3 las «alabardas». Hoy, según el comunicante, han elevado la cantidad. Después lo hace el público, bien en dinero (a voluntad), bien en especies a las que fijan una cantidad, subastándolas al siguiente día y pujándolas a capricho. El importe de todo ello se ofrece para las ánimas de sus familiares y destinado a misas.

Terminado el «ofrecimiento» tiene lugar la procesión del Cristo, dando guardia las cuatro «alabardas» que actuaron durante la misa en el altar mayor. La «soldadesca» no guarda ya la formación de otros actos que se han citado.

Antiguamente, después de la procesión, se repartían en las casas los hombres que se habían designado para el año siguiente.

Y aquí termina tan curiosa como simpática fiesta cuya celebración no ha decaído, si bien ciertos detalles se van perdiendo, como habrá colegido quien leyere.

Bonifacio Gil.

Oraciones de Pedroñeras (Cuenca) [1]

La Virgen del manto negro,
que por el suelo le arrastra,
lleva en su mano derecha
hermoso cáliz de plata,
para recoger la sangre
que Jesucristo derrama.
Entre almena y almena
doscientos ángeles había;
en medio de todos ellos
está la Virgen María,
dándole teta a su Niño
y el Niño no la quería.
—¿Por qué lloras, hijo mío?
¿Por qué lloras, alma mía?
—No lloro porque nací
ni por el frío que hacía,
lloro por los pecadores
que mueren todos los días,
que el infierno ya está lleno
y la Gloria está vacía.
Quien esta oración dijere
tres veces todos los días,
a la hora de su muerte
verá la Virgen María.
Quien la sabe y no la dice
Jesucristo le maldice.
Quien la oye y no la aprende
a la hora de su muerte
verá lo que le sucede...

La Virgen María
un libro tenía,
la mitad rezaba,
la mitad leía.
Pasó por allí Jesús,
y le dijo: —¿Qué haces
ahí, Madre mía?
—Estoy rezando el rosario [2]
el rosario de María.
—Rézalo doncellita,
que de algo te serviría.
En aquel monte olivar
vi una cruz hincar.
Quien esta oración dijera
tres veces al acostar,
no morirá su alma
en pecado mortal.
Quien la sabe y no la dice
Jesucristo le maldice.
Quien la oye y no la aprende
a la hora de su muerte
verá lo que le sucede.

Santa Lucía
mañana es tu día;
subirás al cielo
con tanta alegría,
y dirán los ángeles:
¿Qué señora es esta?

---

(1) Estas oraciones las aprendí de mi abuela paterna Magdalena Carrión Mesas.

(2) Hay aquí una fusión con el romance «La devota del rosario». Véase tomo I, pág. 406.

La que cortó el ramo
de la oliva fresca.
Levántate, Juan,
y enciende candelas,
y mira a ver quién anda
por las cabeceras.

Los ángeles son,
que pasan carreras.
Pasa una, pasa dos,
pasa la Madre de Dios
con un caballito blanco
que relumbra todo el campo.

Campo chiquito,
campo mayor
de San Salvador.

Cuatro pilares
tiene mi cama,
cuatro ángeles
que la acompañan,
Lucas, Marcos, Juan y Mateo
y la Virgen María en medio,
que me dice: duerme y reposa
y no tengas miedo
de la mala cosa.

Jueves Santo y Viernes Santo
madre mía, no ayuné.
Madre mía, ¿dónde iré?
Al corral de las batallas,
a comer peras amargas
y membrillos amarillos
que te den con los martillos.

Allí está Juan (3)
con las uñas afiladas.
Si no ayunas
Jueves Santo y Viernes Santo,
te hará tajadas.

---

(3) Juan, se refiere al diablo.

JULIANA IZQUIERDO.

NOTAS DE LIBROS

IRIGOYEN (P. JOSÉ IÑIGO): *Folklore alavés*. Consejo de Cultura de la Excma. Diputación Foral de Alava, 1950, 4.ª, 147 págs.

Insiste el autor en un problema que puede estimarse inútil en 1950, pues la discusión del término y límites del folklore está más que terminada o, mejor dicho, cómo en realidad corresponde a toda ciencia, que nunca está hecha, sino que se está haciendo; sólo como erudición es admisible el querer fijar de un modo absoluto el concepto y límites de su contenido. Y esto es aún más afirmativo respecto a la provincia de Alava, pues la tradición de estos estudios en ella es una de las más importantes de España, con múltiples publicaciones y meritísimos investigadores, como el R. P. José Miguel de Barandiarán. Todo ello queda implícitamente reconocido por la probidad científica del Sr. Irigoyen, que declara tal vez con excesiva modestia, que no se propone hacer un tratado completo, sino presentar los frutos de su cosecha, que, realmente, son abundantes y escogidos.

Desarrolla su investigación comenzando por leyendas, cuentos y narraciones con el método muy plausible de citar los diversos puntos de recogida, y aun los nombres de los informadores. Avalora esta parte, para evitar redundancias, el escogido de los temas burlescos, que son muy característicos, y es preciso destacar como evidente prueba de lo que pudiéramos llamar el aislamiento localista de todos los pueblos de España que les lleva a la burla y escarnio de sus propios colindantes.

Tal vez el reunir en una cierta unidad, al menos en exposición, las costumbres y las tradiciones, no sea procedimiento muy recomendable, por la distinción de esencia entre los

hechos, que se repiten como costumbres, y las llamadas tradiciones, que son un relato oral de actos realizados y de imaginaciones, como diría el gran Padre Acosta. Es un dato bien recogido, y que siempre conviene recordar a los folkloristas, el que todo aldeano es un arca cerrada para su vida, negando la existencia de algo destacable y que para él, por la continuidad en su realización, no es nada nuevo ni raro, aunque para los demás merezca recogerse. Ya es sexagenaria la petición del gran investigador Mauss, que decía no hay tiempo que perder, es el final momento de recoger la tradición o de escribir la costumbre, petición que hace un tercio de siglo hacíamos nosotros a los investigadores de España, en la que lo castizo tradicional y anónimo va desapareciendo, y con razón puede decir el cultísimo investigador señor Irigoyen que pronto será tarde, aun en país como el vasco, para hacer investigaciones folklóricas y aun etnográficas, pues estas últimas son de tanto o más interés, como demostró el maestro de estas investigaciones, Telesforo de Aranzadi.

Es curiosa y naturalmente bien recogida por un sacerdote la costumbre de «echar a santitos» que se perpetúa en los hogares de Bujanda. El fundamental tema de la muerte presenta múltiples motivos, añadiendo datos del ceremonial del entierro, según el estado o edad del difunto.

El capítulo de creencias y supersticiones, más el añadido de conjuros, es para el autor supervivencia de antiguas mitologías, y como dice «de vez en cuando las divinidades del antiguo paganismo, vienen a hurtadillas a sentarse en las peñas de la vera del camino y encima de los dólmenes alaveses», y con razón añade: «los dólmenes ya no son religión, sino arqueología».

Nace el conjuro del temor a lo desconocido, a la muerte, y, más aún, a la condenación, extendiéndose en facetas muy variadas, acompañados a veces de verdaderas aplicaciones materiales. Todo lo anterior nos lleva a presentar como modelo para la investigación por sacerdotes en las entidades campesinas, estas reminiscencias del pasado transformadas por el cristianismo, espléndidamente utilizadas en muchas obras del folklore religioso publicadas por Van Gennep.

Complemento de lo anterior es la presentación de oraciones, que por su múltiple variedad ha de ser somera y redu-

cida a las que el autor dice al margen de las dictadas por la Iglesia.

Largo es el espacio dedicado a cantares, comenzando por los de juego con las canciones de corro, y se ve que en Alava se cantan muchas las mismas que en Castilla y toda la España Central. Por enlace natural siguen los juegos con el del «veo-veo», el «salto de la rana», «la calva» y tantos otros comunes a todas las regiones septentrionales de España, más influídas por las tierras de dentro que por Cantabria, lo que confirma nuestro criterio de que Alava es más burgalesa y riojana que vasca, desde estos detalles del folklore hasta los más esenciales de la antropología racial.

Es curioso el capítulo dedicado al léxico alavés, recogido de frases hechas y conceptos de la vida popular y campesina, en la triple manifestación riojana, castellana y vasca.

Como el autor dice, el capítulo de romances es un todo uno, en el que se juntan varias manifestaciones folklóricas, tales como romances, refranes, coplas, apodos y trabalenguas, y se continúa por materia tan diferente como es la del saber popular, con meteorología, medicina, calendario y su interpretación.

Las últimas páginas del libro están dedicadas al folklore del valle de Aramayona, formado por la cuenca del mismo río, y como ensayo correcto de una limitada comarca puede tomarse, ya que hay muy curiosos datos que le destacan. Completan el interés del libro unas fotografías de escenas y actos.—*L. de Hoyos Sáinz.*

Casas y Gaspar (Enrique): *Ritos de guerra.* Colección Crisol. Edit. Aguilar. Madrid, 1950.

La guerra, actualmente, es una verdadera ciencia, con sus experimentos y el cálculo que permiten los efectivos de fuerzas, armamentos, circunstancias geográficas y atmosféricas, pues todos los elementos se tienen en cuenta por los técnicos militares, mas con todo, siempre queda una parte de azar, que en la antigüedad era la principal; por eso este libro de Casas Gaspar se refiere a cuantos ritos supersticiosos guardan relación con la guerra, augurios, artes mágicas y adivinatorias para saber el resultado de la batalla en los pueblos primitivos y salvajes.

El interés histórico y etnográfico de este libro, se deduce con sólo mencionar algunos de sus capítulos; tales son los que tratan de los motivos de guerra, organización militar, instrucción y técnica injertada de magia, cómo se confiere el mando, fabricación y uso de las armas, el arte de fortificar, canoas de guerra, ritos de declaración bélica, la invulnerabilidad y formas de conseguirla, ritos para abatir el enemigo y levantar la moral de los combatientes, la ayuda mágica de la retaguardia, el regreso de la guerra y bailes de la victoria, formas de purificarse el guerrero que ha hecho sangre, y, por último, y esto es admirable, el que entre los salvajes existan ritos de paz, ¡para perdonar a los vencidos!...

Casas y Gaspar, nos tiene acostumbrados en todos sus libros—y bien reciente es el de *Ritos agrarios*—de documentar con citas bibliográficas precisas, todas cuantas noticias y datos refiere, y aun aumenta el interés del libro con 70 ilustraciones de gran valor etnográfico y arqueológico.—*Castillo de Lucas.*

Ricart Matas (J.): *Refranero internacional de la música y de la danza.* Prólogo por el Dr. Tomás Carreras y Artau. Un vol. en 4.°, 377 págs. Archivo de Etnografía y Folklore de Cataluña. Barcelona, 1950.

Los refranes representan en el folklore el modo de pensar y de actuar el pueblo por medio de consejos dictados por la experiencia, condensados en sentencias breves, sonoras, graciosas y precisas; ello les da una categoría intelectual, superior a las demás manifestaciones de la sabiduría popular.

Habíamos visto colecciones de refranes agrícolas, marinos, jurídicos, de caza y pesca, médicos, etc., pero no de música; esto sólo, ya da a la obra de Ricart Matas el valor de la originalidad, que, con ser ya muy estimable, no puede compararse con el que alcanza por su contenido, que calificamos de extraordinario.

Ha recogido el autor unos 5.500 refranes y frases referentes a la música, el canto y la danza, clasificándolos de esta manera:

a) Música y sus generalidades (tañedor, juglar, armonía, batuta, compás, melodía, solfa, nota, etc.).

b) Instrumentos musicales, que divide en cuatro grupos: 1.º *Idiófonos*, que son aquellos instrumentos formados de cuerpos sólidos que suenan por percusión, frotamiento (campana, cascabel, castañuelas, cencerro, platillos, sonajas, etcétera). 2.º *Membranófonos* (bombo, pandero, tambor, tamboril, timbales, zambomba). 3.º *Aerófonos*, o instrumentos de viento (caramillo, corneta, chirimía, dulzaina, flauta, gaita, órgano, trompeta, etc.). 4.º *Cordáfonos*, o de cuerda (arpa, cítara, guitarra, laúd, piano, violín, etc.).

c) Canto (canción, cantares, copla, canto religioso, canto en los animales, etc.).

d) Danza (danza en sentido propio, danza en los animales).

Cada refrán en castellano, va seguido de sus concordancias en otros idiomas, ¡nada menos que de 14 lenguas! ; son estos refranes, labor verdaderamente gigantesca y sin igual en la paremiología general y aplicada.

El prólogo del Dr. Tomás Carreras y Artau, no es de mera presentación del autor, sino un estudio a fondo del interés de la obra, llamando la atención sobre la diferencia entre refranes y frases populares, la preponderancia de refranes sobre determinados instrumentos, según el uso de los mismos en el país ; y así, por ejemplo, en España predominan los que tratan de la guitarra, mientras que del laúd no existen. Hace consideraciones sobre el sentido filosófico de algunos refranes, picarescos, ambivalentes, anticuados y en desuso, la versión directa unas veces y la figurada en otras concordancias, pero siempre conservando la misma idea temática ; en fin, tantos y tantos temas sugestivos de psicología etnográfica.

Nuestro mejor elogio, es decir que la consideramos como modelo en su género y de inmensa enseñanza para la paremiología aplicada.—*Castillo de Lucas.*

Jorge Días: *Os arados portugueses e as suas prováveis origens, estudo etnográfico* (Instituto para a alta Cultura, Centro de estudos de Etnología peninsular. Coimbra, 1948), 169 pp., 61 figs.

Con razón dice el profesor A. A. Mendes Correa, en el prólogo de este libro, que la Etnografía portuguesa va pasando de un período en que la cultivaban sobre todo los *di-*

lettanti a otro en que se ve asistida por personas mejor y más seriamente preparadas, entre las cuales, Jorge Días destaca de modo sobresaliente. Los *dilettanti* portugueses fueron maestros, sin embargo, si se les compara con los españoles de la misma época, y parece que los etnógrafos profesionales que empiezan a surgir allí también nos van a aventajar. La responsabilidad de que esto sea así es tanto pública (falta continuada de asistencia a la Etnografía en España) como privada. Pero, en fin, aquí no es cuestión de lamentarse. Aquí lo que hay que hacer es una reseña del último libro de Jorge Días, cuya aparición marca una fecha memorable en la historia de los estudios aratilógicos. La «Aratología» (voz que le gusta usar a uno de sus principales cultivadores, R. Aitken) es una ciencia que cuenta con bastantes años. Quien quiera enterarse algo de su historia puede leer con provecho la introducción del libro de Jorge Días (pp. 7-16), en que se recuerda quiénes fueron los que se ocuparon primero del problema del origen, formas y repartición de este apero fundamental en la vida económica de los hombres, que es el arado. A introducción semejante sigue un amplio «excursus» sobre su origen, en que el autor demuestra una erudición nada común (pp. 16-35) y un estudio de sus partes esenciales y la nomenclatura en los arados portugueses (pp. 35-49); ello le sirve para, en la sección siguiente, fijar los tipos fundamentales de éstos y su repartición geográfica (pp. 49-85). El arado de garganta o de cama curva en general se halla al sur del Tajo; el arado radial, al norte de este río, ocupando la parte oriental de la mitad superior de la nación vecina, y el arado cuadrangular, al norte también del mismo río, pero en una faja occidental más estrecha (próxima a la costa) que la del área del arado radial. Los resultados de las minuciosas investigaciones de Jorge Días en este orden quedan claramente reflejados en el mapa de la figura 39 (p. 81).

La segunda parte de ellas trata de problemas históricos concretos. Después de unas consideraciones acerca de la agricultura antigua en Portugal y las posibles fechas de la introducción del arado en aquella tierra (pp. 87-96), Jorge Días procura buscar la conexión de los tipos de arado descritos antes, con áreas y complejos culturales, muy definidos en la Historia. Así, considera que el arado radial, cuya densidad en el nordeste de Portugal es muy grande y que ha sido difundido por las antiguas colonias portuguesas intensamente, se halla vinculado en su origen a culturas arcaicas, de los

indoeuropeos que llegaron a la península en la llamada Edad del Hierro (pp. 97-108); el arado de garganta lo incluye entre los bienes de las viejas civilizaciones mediterráneo-occidentales prerromanas (pp. 108-121), y el cuadrangular piensa concretamente que fué introducido por los suevos en el siglo V (pp. 121-142).

Al final de su magnífico libro, en un epílogo en que llega a establecer las consecuencias fundamentales, fruto de sus investigaciones prolijas, Jorge Días se manifiesta defensor decidido de una teoría poligenética del arado. Como autor de un estudio paralelo en intenciones (aunque no tan logrado como éste), relativo a España, aparecido, poco más o menos, a la vez que el de mi querido amigo y colega portugués, puedo añadir poco aquí respecto a teorías generales que no haya dicho en aquél. Se anuncian, por otra parte, nuevas publicaciones sobre el tema que obligarán, sin duda, a tomar puntos de vista distintos a los que adoptamos antes y a rectificar erores. Por otro lado, investigaciones personales me inducen a volver sobre el tema desde el ángulo español; así es que sólo quiero manifestar ahora que el libro de Jorge Días es un modelo en su género y que resulta de consulta indispensable para los que estudien la Historia de la Cultura peinsular. Los grabados en línea y fotograbados que lo ilustran, son claros y expresivos.—*J. C. B.*

Córdova y Oña (P. Sixto): *Cancionero popular de la provincia de Santander*. Libro segundo. *Cantos de labores y de ronda*. Santander, 1949, 311 págs. música, ilus.

En realidad, con este segundo volumen comienza el cancionero popular de la Montaña, durante tantos años buscado y recogido por el P. Córdova, ya que el libro primero reseñado en esta Revista es un cancionero infantil. La obra total constará de cinco libros de cantos, seleccionados entre los cuatro mil recogidos por el autor, más un libro adicional de texto comentando los anteriores. Prologa el tomo Tomás Maza Solano, ilustre cronista de la Montaña, que en su gran erudición sobre todos los temas que a la misma atañen, no ha desdeñado el folklore, y señala como día de fiesta mayor para la Montaña el de la aparición de este volumen, bajo los dos aspectos de folklorista y montañés, y con esos dos

mismos títulos, me sumo yo a esta fiesta mayor, haciéndola casi nacional, pues tal merece un libro que, para lograrse, necesita una larga vida de dedicación y verdadera devoción.

Asegura el autor que ninguna provincia tiene música tan abundante como la de Santander, superando a las otras regiones del Norte, que es donde más y mejor se canta, por ser país muy montañoso, que concentra y aviva la emoción. Señala dos géneros de canto estrictamente montanés: uno, los picayos, que proceden de las campanas pueblerinas, y otro, las marzas, muestra de plegaria y de ronda. Podría constituir un tercer grupo el «baile a lo alto», muy en conexión con la giraldilla asturiana. Para afirmar la personalidad de la música montañesa trae juicios de Monasterio y los maestros Chapí y Bretón, hasta llegar a los actuales del padre Otaño.

Contiene el volumen los cantos de labores y los de ronda, subdivididos en seis secciones. El primer apartado refiérese a los cantos de las faenas agrícolas, que son en su mayoría cantos amorosos que se entonan durante las faenas; otro grupo lo forman los cantos de siega y los de molino; de menos importancia que antes son hoy los cantos carreteros, transportados por acemileros de unos valles a otros. Muy numerosa y variada es la sección de cantos de oficios, y muy hetereogénea aquella donde se agrupan lo que el autor denomina canciones de monte. Termina la primera parte con las canciones que se entonaban en la hila y la deshoja, costumbres que hoy están casi en desuso.

De esencial interés son en todo cancionero los cantos de ronda, con canciones individuales para hombres solistas, o para un grupo poco numeroso, que al cantar juntan sus cabezas en un círculo tan pequeño, sobre todo en los altos valles campurrianos, que su voz se funde en una sola. Muy características, no sólo de la Montaña, sino de toda la provincia, son las canciones de las pandereteras acompañando al baile.

Temo que, mi desconocimiento de la música, deja esta nota incompleta, pero lo principal en una reseña es señalar el interés del libro, y en este caso le tiene, no sólo para los musicólogos, sino para todos los folkloristas, por la cantidad de datos que sobre las costumbres agrícolas, de oficios y amorosas aporta, y es de especial interés para los que se ocupan de la psicología popular, ya que al cantar los hom-

bres se manifiestan tal cual son, sin disimular sus ambiciones, sus penas o sus alegrías.—*Nieves de Hoyos Sancho.*

VIOLANT I SIMORRA (R.): *El Llibre de Nadal. Costums, creences, significats i origens.* Barcelona [1949]. Folio, 251 págs.

Poco tiempo hace que hemos reseñado un libro de este mismo autor, dedicado al Pirineo español; decíamos entonces que estaba el volumen bien editado, con buen papel y muchas fotografías; ahora hay que señalar que el dedicado a la Navidad es un libro de lujo, en papel de hilo, con grabados de J. Castells y Martí y dibujos de R. Noé i Hierro.

Divídese la obra en tres partes: la Navidad en Cataluña; elementos de la fiesta de Navidad fuera de Cataluña, y consideraciones sobre el origen de las fiestas de Navidad. Antes de entrar en las Navidades, señala el tiempo de adviento, con algunas costumbres desaparecidas y los refranes y coplas a él referente, tanto respecto al tiempo como a la agricultura. Digna de destacarse es la feria de Santa Lucía, de figuras de nacimiento instalada en los alrededores de la Catedral, lo que en Madrid se hace en la plaza de Santa Cruz. Al llegar a la Nochebuena, el autor se atreve a identificar la costumbre de conservar el fuego, o del leño sagrado, con el «Tió», portador de turrones y peladillas, del que hace muchas descripciones, con transcripción de versos a él referente. No deja sin señalar las múltiples supersticiones relacionadas con esta noche, y ocúpase ampliamente de la Misa del Gallo, señalando diferentes costumbres, según las regiones.

Por el orden natural de los sucesos, llegamos al día de Navidad, de obsequios y presentes varios, y de comida ritual, con sus platos característicos en cada región, y muchas veces en cada pueblo. Uno de los más representativos aspectos de la Navidad, más en las ciudades que en las aldeas, son los nacimientos, de los que hay varios y buenos trabajos, a los que Violant hace referencia, y casi como complemento de los nacimientos se consideran hoy los villancicos y canciones de Navidad, que, por fortuna, se conservan vivas en las regiones pastoriles de Cataluña. Termina aquí la primera parte del libro, pareciéndonos que queda algo coja, pues, en

realidad, las fiestas de Navidad se prorrogan con el día de Inocentes, el fin y el principio de año y la venida de los Reyes Magos, y aun pueden ampliarse hasta la Candelaria, fecha que el propio Violant señala como fin del ciclo navideño.

En la segunda parte del libro, donde señala algunos aspectos de la Navidad fuera de Cataluña, no en otras regiones de España, sino en el extranjero, se ocupa del árbol de Noé, señalando su origen nórdico, y más elocuente que cualquier otra cita, resulta la contemplación del mapa dedicado a este tema, que figura en el anuncio del Atlas de Folklore suizo, dirigido por Geiger y Weiss, se ve en él, cómo la costumbre de poner árbol de Navidad entra en dicho país por el Norte, avanzando lentamente hacia el Mediodía. Sigue en la descripción de diversos elementos de la Nochebuena y el día de Navidad, a base de citas de Nicolay y Frazer, y en lo referente a España limítase a los Pirineos, dejando sin tocar no ya las más apartadas regiones, como Galicia o Andalucía, sino toda la meseta, que en la parte de León y toda la Cordillera Central, le habría dado muy diversos motivos de comparación con lo catalán, sobre todo en la adoración al Niño por los pastores.

Dedica el autor la tercera parte a consideraciones sobre el origen de las fiestas de Navidad, que me parece mejor decir sobre algunos elementos de las fiestas de Navidad, como, por ejemplo, el del fuego, de origen fácilmente reconocible como fiestas del solsticio de invierno, lo mismo que las hogueras de S. Juan en el de verano. No vemos tan claras otras interpretaciones del señor Violant, quizá demasiado influído por la lectura del sugestivo libro de Frazer, mas no criticamos este afán investigador de dar interpretaciones, más difícil pero más interesante que la pura descripción, ya que un refrán español dice: «El que no se arriesga no pasa la mar».—*N. de Hoyos Sancho.*

Plá Cargol (Joaquín): *La provincia de Gerona.* Tercera edición, ampliada. Gerona, Dalmáu Carles, 1949, 251 páginas, ilus. y mapas.

Con el lujo a que nos tiene acostumbrados el erudito gerundense Plá Cargol, aparece esta tercera edición de su obra, hecha con verdadero amor a su tierra y el deseo de darla a

conocer, pues el precio reducido de la misma no está en relación con el contenido y presentación del libro.

Si todas las provincias españolas tuviesen un autor como el que motiva esta reseña, podrían ser bien conocidas en sus múltiples aspectos, pues su autor, iniciando el estudio por la situación, extensión y límites de la provincia, no desdeña ninguno de los aspectos geográficos de la misma, desde las costas y su organización, incluso reseñando las señales marítimas; pasa al interior, para ocuparse de la orografía de la montañosa provincia, marcando las sierras y los valles. Destaca en seguida al aspecto geológico, señalando los períodos, para dedicar capítulos independientes a la minería, y, sobre todo, a las cuencas de los ríos, que estudia con especial cariño, y completa esta visión geográfica con el siempre interesante estudio de las regiones naturales. Rápido vistazo pasa sobre las producciones agrícolas y la riqueza pecuaria y sus industrias derivadas.

Señala los restos de las diversas épocas prehistóricas, y especialmente los megalitos o monumentos funerarios. En un capítulo llamado Etnografía, estudia las razas prehistóricas y las características raciales de los gerundenses, basándose con acierto en los trabajos de los antropólogos. Va avanzando en las diversas fases de la historia de España, para llegar a la formación de los Condados, de tanto interés para la historia de Cataluña, y seguimos avanzando en capítulos a la historia dedicados, hasta llegar a uno de gran interés etnográfico, como es el destinado a la casa, que divide en casa rural, muy diversa por los diferentes aspectos que ofrece el país, desde la Pirenaica defensiva de la nieve y el frío; las masías de la parte central, que conceden gran importancia a la cuadra, por ser región eminentemente ganadera; la casa litoral de hortelanos, más reducida; la marinera, siempre muy encalada, y la casa urbana. De evidente interés etnográfico, y un poco en boga en la actualidad, es el estudio de las vías de comunicación, que presenta desde las antiguas romanas hasta las del pasado siglo, y para dar al estudio un aspecto práctico, señala las actuales líneas de autobuses.

La segunda parte de la obra la constituye el nomenclátor de las poblaciones de la provincia, haciendo de cada una una breve descripción; tomamos por ejemplo Agullana, que es la primera por orden alfabético; dice de ella a qué partido judicial pertenece y su situación; hace breve historia de su iglesia románica; señala los descubrimientos prehis-

tóricos en su término; historia de la población, y termina con la fecha de su fiesta mayor, lamentando nosotros que no diga a qué advocación se dedican. Intercaladas en el texto van buena cantidad de fotografías, y los mapas necesarios para facilitar la comprensión de la lectura.—*N. de Hoyos Sancho.*

MERINO (JOSÉ J. BAUTISTA): *El folklore en el valle de Ojacastro. Con tradiciones y detalles de la vida rural de los pueblos de Ojacastro, Ezcaray, Valgañón, Torraquín, Santurde y Santurdejo.* Logroño, Inst. de Estudios Riojanos, 1949, 89 págs. + XII láms. 20 ptas.

El ilustre investigador de La Rioja, Sr. Merino, nos presenta una monografía de los pueblos que forman el Valle de Ojacastro; comienza haciendo la descripción geográfica, acompañada de un mapa, seguida de una exposición de los materiales prehistóricos encontrados en el mismo.

El estudio folklórico se ajusta al orden del «Manual de Folklore» de Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho, comenzando por la magia y las brujas; en la parte dedicada a las leyendas, transcribe dos. Como el lenguaje del valle fué el vasco, han quedado algunas palabras que el autor transcribe. A los habitantes de las aldeas de Ezcaray se les llama «chuetes», y de sus costumbres y traje hace una descripción. No falta una parte dedicada a la vida familiar, desde el bautizo a la muerte, señalando la ayuda que prestan algunas Hermandades en caso de enfermedad. Al tratar de las fiestas destaca los mayos, San Juan con sus hogueras, el Corpus, y sus elementos, como las novilladas y juegos diversos, reseñados en documentos casi todos en desuso.

Hace una breve historia del camino, y se relaciona y aun dependen de él los medios de transporte. Detiénese algo más el autor en lo que a la casa se refiere, sus materiales de construcción, reparto y ajuar. En la vida rural destaca, por su importancia, el pastoreo, que constituye la principal fuente de ingreso, con ganado lanar, vacuno y yeguas; cómo siempre es interesante la vida pastoril y la organización de la trashumancia y la Mesta. Un vistazo sobre la agricultura y sus aperos, es acompañado de lo referente a industrias agrícola, entre las que se destacan la miel, el cáñamo y el lino. Entre otras industrias merecen señalarse, aunque algunas

estén en desuso, la de paños, de la que queda algo en Ezcaray; sin embargo, es reciente la explotación de la madera, y sólo como recuerdo histórico merecen citarse las ferrerías y las alfarerías. Concluye el autor afirmando que los fundamentales rasgos folklóricos etnográficos del Valle son vascos, mezclados con otros castellanos. Una serie de fotografías ilustran la intereante monografía.—*N. de Hoyos Sancho.*

MORETE BEST (EFRAIN): *Algunas de nuestras rimas infantiles.* Publicado en la «Revista Universitaria de Cuzco», 1949, 72 páginas.

— *Las cartas a Dios* (*Folklore peruano*). «Revista Universitaria de Cuzco», 1 enero 1950.

Reseñamos por primera vez la obra de Morete Best, y no es que, en realidad, nos hayamos rezagado, pues son éstas las primeras publicaciones del joven catedrático de Folklore y Lenguas Indígenas de la Universidad de Cuzco, del que esperamos mucha y buena producción, pues se presenta ante el trabajo con verdadero ímpetu. El tema de las rimas infantiles es frecuentemente tratado por los folkloristas hispanoamericanos, como nos lo demuestran las recientes publicaciones de Oreste Plath y Veressimo de Melo, reseñadas en esta Revista.

Asunto difícil es el de la clasificación de las rimas, ya que, como ocurre en otros géneros, puede hacerse por varios puntos de vista. El autor la clasifica: según el motivo, en 15 grupos, trabalenguas, parodias rimadas, rimas de cuento, etc.; por el número de los que en ellas intervienen pueden ser monólogos, diálogos o colectivas; por el tono, según sean honestas, jocosas, serias, etc., anota seis grupos, y, por último, por la lengua, quechuas, castellanas o bilingües. El segundo aspecto que tiene en cuenta es el de la dispersión, asegurando que la mayoría son generales a todo el Perú, y aun a toda América de habla española, lo que confirma con ejemplos de una rima registrada por diversos autores. El ser bilingües varias de las rimas peruanas, obliga al autor a utilizar y explicar los signos fonéticos quechuas, además de los castellanos.

Pasa después a ocuparse del período de aparición de las rimas, y nos sorprende que algunas que señala entre las

nuevas, como la 103, cuyo estribillo es «Mata tiru tiru lán», es lo que en España de niñas hemos cantado con «Matarile, rilerón», cuya tema es escoger las niñas, y nos cuesta creer que esa canción haya ido de España al Perú en los últimos años mientras otras arraigaron ya en el siglo XVIII. Completa la obra con la transcripción de 116 rimas.

* * *

El trabajo sobre las cartas a Dios es una separata de la misma revista, interesante dato del folklore religioso de cartas o recursos escritos por los fieles ante un gran dolor o aflicción, y dirigida al Cristo de su devoción, más generalmente por las mujeres. El autor, que no escatima detalle, señala cinco imágenes en Cuzco como las que más número de cartas reciben; dice el modo de estar escritas, el de depositarlas, la hora, que suele ser las tres de la tarde, cuando están tocando las campanas de la catedral. Hace una estadística de los motivos de la petición, y es curioso que el mayor número, 50 por 100, es quejándose de los fallos de la justicia, y sólo el 10 por 100 para asuntos de amores.

Completa el trabajo con algunas conexiones con la grafología popular, y trata de demostrar que también lo escrito es folklore, señalando el libro de San Cipriano, y las cadenas de la buena suerte, demostración que no es precisa, pues las cartas a Dios son folklore, y de gran interés.—*Nieves de Hoyos Sancho.*

CORTAZAR (AUGUSTO RAÚL): *El carnaval en el folklore calchaquí. Con una breve exposición sobre la teoría y la práctica del método folklórico integral.* Buenos Aires, Ed. Sudamericana, 1949, 285 págs. ilus.

Por ser la primera vez que reseñamos un libro de este autor en la Revista, haremos de él una breve presentación, aunque no sea desconocido de los folkloristas españoles. Es bibliotecario de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires, y con esta ocupación comparte las tareas de eminente folklorista, no mero recolector de datos, siempre de gran interés, sino de interpretador de las esencias del folklore, como nos lo demuestra esencialmente

su obra sobre «Confluencias culturales en el folklore argentino», su «Guía bibliográfica del folklore argentino», obra de necesaria consulta para todo aquel que quiera estudiar algún tema de folklore en dicha nación.

El carnaval, integrado por muy diversos elementos, se nos presenta como una de las más importantes manifestaciones populares colectivas, siendo un fenómeno folklórico por excelencia. Antes de adentrarse en el tema señala algunas esenciales fuentes bibliográficas, y basándose en ellas, teoriza sobre su etimología y origen. No es una fría bibliografía de las obras que tratan del carnaval, sino una instructiva reseña iniciada por los países latinos, España esencialmente, y luego los americanos, donde destaca el Brasil como el de carnaval más representativo.

Después de una breve explicación geográfico cultural de los valles calchaquís, entra de lleno en el tema, señalando que en América se enriquece el carnaval con el elemento indígena, alegre y bullicioso. Elementos esenciales para animar el carnaval calchaquí son la chicha de maíz y la aloja de algarrobas, la «caja cayera» o tambor, el almidón para embadurnarse y la albahaca para adornarse. Uno de los momentos más curiosos es el «topamiento de comadres», costumbre que ya conocíamos, por figurar como tributo del autor en el Homenaje a Hoyos Sáinz.

El verdadero carnaval se inicia el domingo, con alardes ecuestres; luego la fiesta en las «carpas» o casetas, animadas por la zamba chilena, la cacharrero, el gato y otros bailes, y donde se improvisan coplas alusivas, muchas veces inspiradas por la chicha y la aloja. Hoy no se conoce la despedida del carnaval, pero se conserva su nombre, «cacharpaya», ni existe en los valles calchaquíes, aunque sí en regiones próximas, como Catamarca y la Rioja, el Pujllay o muñeco de paja, que después de festejarle le entierran o destruyen el Domingo de Piñata. Acabado el carnaval montan en sus animales, y en largas hileras se dirigen a sus pueblos, a veces muy lejanos.

Tras la descripción pasa el autor a un estudio de sistematización doctrinaria, para lo cual comienza por analizar lo que es el pueblo como sector dentro del conjunto de la sociedad, y sobre la base del folklore calchaquí señala lo que es tradición y su localización geográfica. Una vez presentados los caracteres de los fenómenos folklóricos, pasa

a exponer lo que llama el método folklórico integral, haciendo la investigación geográfica circunscrita, y folklóricamente integral. Es esencial recoger los datos lo más minuciosa y científicamente que sea posible en un determinado territorio, para luego ordenarlos y estudiarlos, teniéndolos todos en cuenta. Señala los ejemplos para aplicar el método folklórico integral: uno, el propio folklore calchaquí, y otro, el muy interesante de la alimentación regional, en el que una vez escogida la localidad hay que fijarse en su vegetación, ganadería, modo de hacer los guisos, recipientes, supersticiones..., profundizando todo cuanto sea posible.

Finaliza el autor su interesante libro con un glosario de voces que cree preciso explicar, aunque encontramos algunas bien conocidas, como zarzo, vidriado en repostería, salida en el sentido de ocurrencia feliz, tras el que viene una completa e interesante bibliografía.—*N. de Hoyos Sancho.*

Sorapán de Rieros (Juan): *Medicina española, contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua.* Con un estudio preliminar acerca de su autor y su obra, por el doctor Antonio Castillo de Lucas. Madrid, Cosano, 1949, 640 páginas. «Biblioteca Clásica de Medicina Española», tomo décimosexto.

La vocación del doctor Castillo de Lucas es la medicina, pero su verdadera afición, la compuerta por la que a veces se escapa de su campo de trabajo, son los refranes; es, pues, fácil comprender que para él ha sido verdadero motivo de júbilo el que su ilustre colega, Sorapán de Rieros, aunara hace más de tres siglos sus dos fundamentales sentimientos en este libro que trata de refranes médicos; así, pues, la edición que sobre la príncipe nos presenta el doctor Castillo de Lucas, ha sido hecha con verdadero cariño, que se trasluce en el más logrado acierto.

Iníciase con un apunte sobre la vida de Sorapán, sacada de la lectura de su propia obra, del ambiente en que vivió, de su pueblo natal, algo de sus antecedentes familiares, y sobre sus estudios de medicina cursados en Guadalupe. Estudia en seguida el ambiente en que se desenvolvió para escribir su obra; fué médico de la Inquisición, familiar del Santo Oficio y médico de la Real Chancillería. Ensalza el

que Sorapán de Rieros fuese el primer médico que supo apreciar los proverbios vulgares «para el buen regimiento de salud y más larga vida».

Después de la vida se ocupa de la obra, estudiando los dos manuscritos que de ella se conservan, la edición príncipe, así como las restantes ediciones.

Tras el utilísimo estudio y presentación por el doctor Castillo de Lucas viene la obra de Sorapán, o sea cuarenta y tres proverbios que convienen a la conservación de la salud, con la explicación que sobre los mismos da Sorapán de Rieros, y una segunda parte mucho más breve, con proverbios muy provechosos para todo género de estados, para teólogos, juristas, médicos y filósofos, que sólo contiene cuatro refranes.—*Nieves de Hoyos Sancho.*

Boggs (Ralph Steele): *Folklore classification.* Folklore Americas, 1948, vol. VIII, núms. 1-2, págs. 161-216.

El profesor Boggs es uno de los más destacados folkloristas que se ocupa con singular empeño en la ardua tarea de la metodización del folklore, uno de cuyos problemas más interesantes y difíciles es el de la clasificación, tanto de libros como de materiales, y aun de material gráfico. El profesor Boggs nos presenta en la publicación periódica «Folklore Americas», una clasificación del folklore, en la cual se destacan los temas, según la importancia y los diferentes rangos; primero inicia una división en grupos, que los designa por letras mayúsculas de la A a la Z; dentro del grupo, las categorías se clasifican en centenas, o, mejor dicho, en grupos de tres cifras, del 000 al 900; el tipo dentro de cada categoría se indica por las decenas o grupos de dos cifras, del 00 al 90, y las unidades del 0 al 9, que corresponden a la forma de cada tipo, que pueden dividirse con nuevos grupos de dos cifras después de un punto .0 al .9, y subdividirse añadiendo más cifras, pero siempre en grupos de tres después de un punto.

Trece grupos principales señala el profesor Boggs; no los reseñamos, pues de nada servirían sin el resto de la clasificación; sin embargo, nos parece que se da preferencia a la literatura popular y sus varias formas. Naturalmente, una clasificación puede hacerse desde varios puntos de vista, lo

que obliga al autor a hacer múltiples llamadas. La clasificación presenta una gran analogía y aun varios puntos de contacto con el sistema Dewey, y creo sinceramente que el que no está familiarizado con este sistema, no podrá comprender y aplicar la clasificación del profesor Boggs; afortunadamente, «The Internacional Institute of Boston», que tanto trabaja en pro de la cultura, tiene organizadas en Madrid unas clases de Biblioteconomía, y somos ya varios cientos de alumnos los diplomados por dicha Institución; posiblemente, en Estados Unidos el sistema Dewey es generalmente conocido y, por tanto, fácilmente aplicable la clasificación folklórica que nos ocupa.

Completa el trabajo una amplia lista de las principales palabras, o más bien conceptos empleados en la clasificación, con la referencia para encontrarlos.—*N. de Hoyos Sancho.*

Almela Vives (Francisco): *Las fallas*. Barcelona, Argos, 1949, 55 págs., 8 láms. color, 25 grabados.

La Editorial Argos publica una serie de volúmenes, pulcros y bien ilustrados, bajo el epígrafe de «Esto es España»; uno de los primeros es este estudio de las fallas valencianas, hecho con la amenidad a que su autor nos tiene acostumbrados, pinceladas precisas para destacar el tema, en orden cronológico, ya que las fallas, como toda fiesta popular, tiene sus alternativas, y mal síntoma si deja de tenerlas, porque deja de ser realmente popular y puede ser el principio del fin, aunque estén en su auge espectacular.

Tras unas explicaciones sobre la palabra falla, entra en el origen de las mismas, o sea el quemar los carpinteros los restos inservibles. ¿Cuándo? No se atreve a precisar, pero posiblemente en la primera mitad del siglo XVIII, ya que hay el dato de haberse quemado siete fallas en 1751, y desde entonces son frecuentes las noticias con nombre y descripción de las fallas, que a fin de siglo sus muñecos tenían movimiento, recurso que luego perdieron. Tienen las fallas sus alternativas; en 1850, el barón de Santa Bárbara, corregidor de la ciudad, obliga a pedir permiso para prenderlas. El significado simbólico de las fallas, necesita explicarse, y nace el *Llibret de falla*, en 1810, y es curioso que con la historia de las fallas se pueden seguir no sólo los acontecimientos lo-

cales, sino los nacionales. La Comisión fallera estaba constituída por los industriales de barrio, entre los que no faltaba el dueño de un café y un carpintero, acostumbrando a ser tesorero el dueño de la tienda de comestibles.

Un año hubo de cuatro fallas, 1883, y el siguiente de ninguna, a causa de los impuestos con que el Ayuntamiento las gravó; esto produjo tal malestar en el vecindario, que el mismo Ayuntamiento hizo grandes rebajas en los impuestos. A la par que el número, aumentaba el interés por las fallas, lo cual hace que desde 1893 las fallas se quemaran el día de San José en lugar de la víspera, para que el público tuviera dos días para contemplarlas. Con el siglo se inicia la costumbre de conceder premios a las fallas, siendo aquel año el del Ayuntamiento de 20 duros; por aquellos años llegaron a instalarse unas 20 fallas, reduciéndose a siete en 1910, por supresión de los premios municipales; sigue por años haciendo la historia de las fallas, y es digno de señalar que en 1923 las fallas toman gran incremento, no sólo por su número de 42, sino porque su confección es dirigida por verdaderos artistas. Otro acontecimiento es la llegada del primer tren fallero, en 1927, que da nuevo impulso a la fiesta, tanto, que en 1929 llegan a 100, y no se contentan con dos días, sino que están instaladas tres, completando con otros cuatro los festejos para la celebración de la semana fallera, que es como en la actualidad se celebran, con gran acompañamiento de pólvora en fuegos y ruidos varios.—*Nieves de Hoyos Sancho.*

REVISTA DE REVISTAS

Boletín de la Asociación Tucumana de Folklore. Presid. Tobías Rosemberg. Mayo-junio 1950, año I, vol. 1, números 1-2, 17 págs.

Organo de la Asociación Tucumana de Folklore, es este Boletín que dirige su dinámico presidente, Tobías Rosemberg. Nace modesto, pero teniendo en cuenta que es de una sola provincia supone un esfuerzo y un deseo que muy de veras deseamos puedan llevar adelante. Según afirman en una breve presentación, que llaman «*Justificación*», su deseo es fomentar el espíritu de colaboración y poner al alcance de todos el material y la labor que la Asociación realiza.—Tobías Rosembreg, *El folklore de Tucumán*. Señala la desorientación respecto al concepto del contenido del folklore, enumera lo hecho en Tucumán y expone la idea de que el método Decroly de «centros de intereas» podría servir de base para recoger material folklórico. — *Primer Congreso Nacional de Folklore*, noticia de su celebración.—*Los «negados de Dios»; casta de «viboreros»*, son determinados hombres que habitan en la provincia de Tucumán próximos a la de Santiago del Estero, que se dedican a cazar víboras, sobre las que ejercen su influencia.—*La menstruación en el folklore de Tucumán*, se trata de un cuestionario y algunas respuestas.—*Bibliografía*, dedicada a los últimos libros de A. R. Cortázar, F. Coluccio y J. A. Carrizo.

Año I, vol. 1, núms. 3-4, págs. 17-36.

Tobías Rosemberg, *El folklore de Tucumán. Hacia un mapa folklórico*, trata de su necesidad, sin dar normas concretas.—Horacio G. Rava, *Algunas prácticas animistas en la muerte y en la vida*, interesante interpretación de ciertas prácticas con respecto a los muertos.—Salvador Bucca, *Notas sobre lingüística y folklore*, aboga porque los folkloristas puedan emplear fácilmente signos fonéticos.—*Datos sobre procedimientos de pesca en Santiago del Estero.*—*Los ani-*

males dentro del folklore de Tucumán. El perro, muy documentado, con medicina, mitos, etc., referentes al perro.—*La menstruación, etc.* (Primer apéndice.) Una serie de notas bibliográficas, noticias y peticiones hacen del Boletín una publicación viva y de gran interés.

DOURO-LITORAL. Boletín da Comissão Provincial de Etnografía e Historia. Porto, 1950, VIII, 80 págs.

EUGÉNIO DE ANDREA DA CUNHA E FREITAS, *Algumas achegas para a história da ourivesaria,* da noticia de cuatro famosas joyas.—FLAVIO GONÇALVES, *As «tramboneias» de Fão,* estudia las carracas y especialmente las de Fão, que son como un gran martillo de madera.—LAUREANO PRIETO, *Tradiciones gallegas,* como ya es costumbre en esta revista, se cuentan algunas costumbres y creencias gallegas.—A. C. PIRES DE LIMA, *Plantas medicinais. José de Castro Silva* (1873-1892), transcribe parte de una carta del sargento Castro Silva en que habla de las plantas africanas y sus propiedades. — CARLOS LOPES CARDOSO, *Orações tradicionais colhidas em Cete,* transcripción de diversas oraciones, con una explicación.—BERTINO DACIANO, *A «dança dos ferreiros» e as festas de Penafiel,* explicación de las danzas de «ferreiros» y «pauliteiros» con motivo de las fiestas en el mes de julio en Peñafiel.—E. DE ANDREA DA CUNHA E FREITAS, *Subsidios para una monografía de Vila do Conde. VI Relação de alguns naufrágios na Foz do Ave.*—ARMANDO MATTOS, *Arqueologia artística,* interesante trabajo, en el que trata diferentes asuntos.—A. LIMA CARNEIRO, *Canções pôpulares,* transcripción de letra y música de varias canciones.

DOURO-LITORAL. Boletim da Comissão Provincial de Etnografía e Historia. Porto, 1950, terceira serie, IX, 80 páginas

BERTINO DACIANO E E. DE FREITAS, «*Subsidios para uma monografía da Vila do Conde*».—MANUEL VIEIRA DINIS, «*Do Natal os Santos Reis. Em Paços de Ferreira*». Donde por su situación geográfica se conservan vivas muchas costumbres tradicionales que el autor se propone dar a conocer, iniciándolo con las del ciclo festero de Navidad a Reyes.—F. DE ALMEIDA FERNANDES, «*Terras de Arouça*», donde se ve su espíritu religioso a través de sus costumbres piadosas y sus oraciones.—ARMANDO DE MATTOS, «*O «presépio» na etnogra-*

fia portuguesa», trata de los Nacimientos con motivo de la inauguración de uno en el Museo de Douro-Litoral.—Elisero Pinto, «*Camisas de bragal de Vila do Conde*», descripción de la antigua camisa de lino.—Emilio Castelo Branco, «*O vinho do Porto e os matulas*», los «matulas» son los hombres que hacen el vino.—A. Lima Carneiro, «*Canções populars*», es una variante de la canción «Condessa», con su música.—En las noticias da una nota biográfica de J. Francisco Costa, miembro de la Comisión de Etnografía e Historia, recientemente fallecido y acaba con la Bibliografía.

Eusko-Jakintza. Revista de Estudios Vascos. Sare. Dir. J. M. Barandiarán. 1949, vol. III, núms. 4-5-6, págs. 299-350

Los trabajos que más nos interesan de esta revista son: J. M. Barandiarán, *Aitte baten azken-itza* (el último consejo de un padre), cuento.—Wilhelm Giese, *Las doce palabras retorneadas*, el autor, que ya se había ocupado del tema en 1935, estudia hoy tres versiones eslovenas y una polaca.—J. M. Barandiarán, *Sanmartiñen Kanta* (canto de San Martín), es una versión de «las doce palabras retorneadas» recogida en Vizcaya en 1918.—N. Lahovary, *Les origines basques. Essai d'une réponse au problème*, comentando y completando, desde el punto de vista lingüístico, un trabajo publicado en esta Revista del Prof. Bosch-Gimpera.—W. Giese, *Notas sobre abejas y apicultura en el País Vasco*, después de estudiar los diversos tipos de colmenas, anota algunas costumbres con relación a las abejas.—Violet Alford, *Les mascarades souletines en 1914 et aujourd'hui*, estudia los personajes, sus trajes, los bailes, la música, señalando una marcada decadencia.—J. Descheemaeker, *Le tribut de la vallée de Baretons*, consistentes en «tres terneras de dos años sanas y sin tacha», que pagan a los del Valle del Roncal. — J. M. Barandiarán, *Materiales para un estudio del pueblo vasco: en Liginaga*, muerte y enterramiento, fiestas, juegos y medicina.—*Cuestionario para un estudio etnográfico del pueblo vasco*.—Eusko-Folklore, *Dans les regions souterraines*, creencias y leyendas acerca de los monstruos nocturnos y serpientes.

LARES. Organo della Societá di Etnografia Italiana. Roma. Dir. Paolo Toschi. 1949, anno XV, fas. III-IV, páginas 137-257.

Es digno de señalarse con alegría la reaparición de LARES, fundada en 1911 como «Bolletino della Societá de Etnografia Italiana», suprimida su publicación en 1914, hasta 1930, en que reaparece como órgano del «Comitato nazionale per le arti e tradicioni popolari», bajo la dirección de Paolo Toschi, catedrático de «Storia delle tradizioni popolari» de la Universidad de Roma, y bajo su dirección vuelve hoy a aparecer como órgano de la «Societá di Etnografia Italiana»; esperamos que tan interesante publicación no tenga nuevas interrupciones. El doble fascículo que reseñamos contiene:

P. TOSCHI, *La radici storiche dei racconti di fate*, señala que el autor soviético Prōpp parte de una base falsa, puesto que busca «bajo qué régimen sòcial se han creado», y no a qué grandes acontecimientos pueden atribuirse.—G. COCCHIARA, *Processo alle Mattinate*, termina un interesante estudio sobre la interpretación de las cencerradas.—GIOVANNI BRONZINI, *La canzone del «falso pellegrino» in Lucania*.—F. BABUDRI, *I trenta dinari di giuda in una lauda epifanica d'Istria*.—G. CASSAR PULLICINO, *La Maddalena in una leggenda maltese*», el estudio científico de la lengua ha favorecido la recogida de cuentos, canciones, etc., y aquí se presenta una leyenda.—GIANFRANCO D'ARONCO, *Vecchie usanze popolari del Caporettano*, costumbres de la cuenca del Caporetto, entre el mundo eslavo y el latino.—PIETRINA MORETTI, *Canti popolari di Ogliastra sulla Passione di Nostro Signore*.—*Varietá*, en esta sección trae datos sueltos que no llegan a formar un trabajo; luego, en el *Notiziario*, da cuenta de Congresos, reuniones, viajes, estudios colectivos, etc. La *Rassegna bibliografica* se inicia con un estudio de varias obras de J. Caro Baroja. La Bibliografía, en lo que a España respecta, es escasa y poco representativa. Se cierra la revista insertando cuestionarios sobre santuarios y exvotos.

REVISTA PORTUGUESA DE FILOLOGIA. Coimbra. Dir., M. de Paiva Boléo. 1948, vol. II, tomos I-II, 538 págs.

Vittorio Bertoldi, *Onomastica iberica e matriarcato mediterraneo. Immagini d'animali in denominazioni iberiche o ibero-aquitaniche di divinitá, di persone e di localitá*. El au-

tor señala por la epigrafía ibérica, un predominio matriarcal que revelan una Iberia conservadora característica de la familia mediterránea.—Hernâni Cidade, *O estilo épico n' «Os Lusiadas»*.—María L. de Oliveira Monteiro, *Porto Santo*, es la continuación de la monografía iniciada en el volumen anterior; trata de la psicología del pescador, de las diversas pêscas, la alimentación, casa y ajuar, para pasar luego a las costumbres de bautizo, boda y muerte; el traje, creencias, juegos, fiestas y sus elementos de baile y canto, etc.—Luis Chaves, *A cortiça e o seu vocabulario popular*. Interesante trabajo, con un vocabulario de cerca de 100 palabras de objetos hechos de corcho con referencias bibliográficas, y un apéndice de topónimos relacionados con el empleo del corcho. María Teresa de M. Lino Netto, *A linguagem dos pescadores e lavradores de concelho de Vila do Conde*. Contiene dos partes: la primera, un vocabulario, y la segunda, una serie de coplas y oraciones.—Joseph M. Piel., *En torno da «cantiga da garvaia»*.—Paul Aebischer, *Granica «Grange» et sa decadance dans les dialectes italiens et les langues de la Peninsule Iberique*.—Joaquim de Silveira, *Estudos sobre o vocabulario portugués: Teoro. Zebra*.—Algo más de la mitad del grueso volumen se dedica a la interesante parte informativa de «Recensiones críticas», «Notas bibliográficas» y «Noticias y comentarios», debidos al director de la Revista, donde se insertan una serie de cuestionarios y preguntas.

SOUTHERN FOLKLORE QUARTERLY. University of Florida (Estados Unidos). Marzo 1950, vol. XIV, 1, 77 págs.

Como de costumbre, el número del mes de marzo de esta revista está dedicado a la bibliografía del año anterior, en este caso 1949, hecha por el Prof. R. S. Boggs, de la Universidad de Miami. Se inicia con una serie de noticias referentes a personas, Instituciones, Congresos, reuniones y revistas, principalmente de América. La bibliografía está ordenada por secciones y dentro de ellas alfabéticamente por autores. Cuando el título no es suficientemente claro, o la amplitud e interés de la obra lo requieren, da una breve explicación de su contenido. Las secciones son: A, general; B, prosa narrativa; C, música, baile, canto y poesía; D, dramática; F, costumbres y fiestas; M, artes, oficios, arquitectura; N, comidas y bebidas; P, creencias; S, lengua; V, refranes; W, adivinanzas.

N. DE HOYOS SANCHO

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS

INSTITUTO «ANTONIO DE NEBRIJA»

BIBLIOTECA DE DIALECTOLOGÍA Y TRADICIONES POPULARES

DEPENDIENTE AHORA DEL

CENTRO DE ESTUDIOS DE ETNOLOGIA PENINSULAR

VOLUMENES PUBLICADOS

I.—ARCO Y GARAY, RICARDO: *Notas del folklore altoaragonés*. Un vol. de 24 × 17, de 520 págs. + 22 láminas. 1943. 45 ptas.

II.—ARNAL CAVERO, PEDRO: *Vocabulario del alto aragonés*. Un vol. de 24 × 17, de 32 págs. 1944. 5 ptas.

III.—CURIEL MERCHÁN, MARCIANO: *Cuentos extremeños*. Un vol. de 24 × 17, de 376 págs. 1944. 30 ptas.

IV.—SÁNCHEZ PÉREZ, JOSÉ AUGUSTO: *El culto mariano en España*. Un vol. de 24 × 17, de 482 págs. + 213 láminas. 1943. 60 ptas.

V.—CASTILLO DE LUCAS, ANTONIO: *Refranero médico*. Refranes de aplicación médica seleccionados de clásicos autores, de obras de paremiología y en parte directamente recogidos y anotados. Un vol. de 24 × 17, de 307 págs. 1944. En reimpresión.

VI.—CARO BAROJA, JULIO: *La vida rural en Vera de Bidasoa (Navarra)*. Un vol. de 24 × 17, de 244 páginas + 40 láminas. 1944. 25 ptas.

VII.—GONZÁLEZ PALENCIA, ANGEL, y MELE, EUGENIO: *La maya*. (Notas para su estudio en España). Un volumen de 24 × 17, de 168 págs. 1944. 17 ptas.

VIII.—ALONSO GARROTE, SANTIAGO: *El dialecto vulgar leonés hablado en Maragatería y tierra de Astorga*. (Notas gramaticales y vocabulario). Segunda edición. Un vol. de 24 × 17, de 352 págs. 1947. 40 ptas.

OTRAS REVISTAS DEL PATRONATO «DIEGO SAAVEDRA FAJARDO»

África.—Publicación del Instituto de Estudios Africanos.
Esta publicación, ilustrada con numerosas fotografías y grabados, está dedicada a cuantos problemas científicos y artísticos surgen de nuestra acción protectora en Marruecos. La colaboración prestigiosa de los intelectuales interesados en la cultura hispanomarroquí, avala las páginas de esta revista.
Mensual. Ejemplar, 10 pesetas. Suscripción, 100.
Anuarios de Estudios Americanos.—Publicación de la Escuela de Estudios Hispano-Americanos, de Sevilla.
Recoge los últimos resultados de la investigación americanista y una extensa bibliografía de los temas y actividades culturales de toda América en un volumen con más de 1.000 páginas.
Precio del tomo anual, 125 pesetas.
Archivo del Instituto de Estudios Africanos.
Publicación dedicada al estudio de Africa, histórica y científicamente. Contiene valiosos ensayos sobre su geología, botánica y cuantos datos han servido para su perfecto conocimiento a los exploradores y misioneros que mejor la estudiaron.
Semestral. Ejemplar, 6 pesetas.
Biblioteconomía.—Boletín de la Escuela de Bibliotecarias de Barcelona.
Dedicado a toda clase de temas bibliográficos y biblioteconómicos. En el número octubre-diciembre figuran los índices de materias y autores.
Trimestral. Ejemplar, 2 pesetas. Suscripción, 7 pesetas.
Bibliotheca hispana.—Publicación del Instituto «Nicolás Antonio».
Esta revista, de información y orientación bibliográfica, consta de tres Secciones, publicándose un tomo, de cada una de ellas, trimestralmente. Las materias, extractadas en sentido objetivo, son agrupadas de esta forma:
Sección I. Obras generales.—Bibliografía.—Religión.—Filosofía.—Pedagogía.—Estadística.—Demografía.—Sociología y Política.—Economía Política.—Derecho.
Sección II. Matemáticas.—Astronomía.—Física.—Química.—Ciencias Naturales.—Medicina.—Ingeniería y Construcción.—Ciencia y Arte Militares: Ejército, Marina y Aviación.—Agricultura y Ganadería, Caza y Pesca.—Industria.—Economía doméstica.—Comercio.
Sección III. Filología.—Literatura.—Geografía.—Historia.—Arte.—Juegos y Deportes.
Trimestral. Suscripción anual a cada Sección, 80 pesetas. Número suelto, 22 pesetas. Suscripción tres secciones, 200 pesetas.
Estudios americanos.—Publicación de la Escuela de Estudios Hispano-Americanos, de Sevilla.
Dirigida a la intelectualidad española, americana y a cuantos se interesan por una labor de síntesis e interpretación histórica de los problemas hispano-americanos. La sección de Información cultural facilita amplios datos en todos sus aspectos.
Cuatrimestral. Ejemplar, 15 pesetas. Suscripción, 40 pesetas.
Estudios Geográficos.—Publicación del Instituto «Juan Sebastián Elcano».
Publica trabajos monográficos que interesan a la moderna Geografía, Geomorfología, Fisiografía, Geografía humana, Cartografía histórica, Económica y Geopolítica, etc.; resúmenes referentes a los hechos más sobresalientes, analizando también artículos, libros y revistas nacionales y extranjeras.
Trimestral. Ejemplar. 17 pesetas. Suscripción, 60 pesetas.
Pirineos.—Publicación del Instituto de Estudios Pirenaicos.
Recoge esta revista interesantes trabajos referentes al Pirineo español, en su armónico contenido de naturaleza, arte y lengua, debidos a la pluma de especialistas navarros, aragoneses y catalanes.
Trimestral. Ejemplar, 22 pesetas. Suscripción, 75 pesetas.
Revista de Archivos, Bibliotecas y Museos.—Publicación de la Junta Técnica del Cuerpo Facultativo, en colaboración con el Instituto «Nicolás Antonio».
Reaparecida esta revista en el año 1947, continúa la brillante historia de sus páginas, en que colaboraron las más prestigiosas firmas de las letras españolas.
Está dedicada a la investigación histórica, bibliográfica, literaria y arqueológica, con empleo del rico material de nuestros archivos, bibliotecas y museos.
Cuatrimestral. Ejemplar, 40 pesetas. Suscripción, 100 pesetas.